EEE Yönetmeliğine Uygundur

GE73MT

Mikrodalga Fırın

Kullanıcı Talimatları ve Pişirme Kılavuzu

imkanları hayal edin

Bu Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin.

www.samsung.com/register

Planet First 100 % Recycled Paper

Bu kılavuz %100 geri dönüştürülmüş kağıttan hazırlanmıştır.

SAMSUNG

TÜRKÇE

İÇİNDEKİLER

HIZLI BAŞVURU KILAVUZU

Biraz yemek pişirmek istiyorsanız.

1. Yemeği fırına koyun.
   Power Level (Güç Seviyesi) (⏢) düğmesine bir kez veya daha fazla basarak güç seviyesini seçin.



2. Gerektiğinde **10 min (10 dk), 1 min (1 dk)** veya **10 s (10 saniye)** düğmesine basarak pişirme süresini seçin.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basın.

   Sonuç: Pişirme başlar.
   Pişirme bittiğinde fırın dört kez bip sesi çıkarır.



Bir miktar gıdanın buzunu çözmek istiyorsanız.

1. Donmuş gıdayı fırına koyun.
   Buzu çözülecek gıdanın türüne bağlı olarak **Rapid Defrost (Hızlı Buz Çözme)** (⁂) düğmesine bir kez veya daha fazla basın.



2. Gerektiğinde **kg** ve **100 g** düğmelerine basarak ağırlığı seçin.

Kg   100g

3. **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basın.



Fazladan dakika eklemek istiyorsanız.

Yemeği fırında bırakın.
Eklemek istediğiniz fazladan her 30 saniye için bir kez veya daha fazla **+30s** düğmesine basın.

+30 s



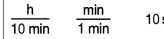


Biraz ızgara yemek yapmak istiyorsanız.

1. **Grill (Izgara)** (ᗢᗢ), süre ayarı (**10 min (10 dk)**, **1 min (1 dk)** ve **10 s (10 saniye)**) ve **Start (Başlat)** (◇) düğmelerine basarak ızgarayı gereken sıcaklığa ısıtın.



2. Gıdayı fırın içindeki rafa koyun. **Grill (Izgara)** (ᗢᗢ) düğmesine basın. **10 min (10 dk)**, **1 min (1 dk)** ve **10 s (10 saniye)** düğmelerine basarak pişirme süresini seçin.



3. **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basın.

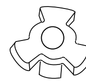


AKSESUARLAR

Satın almış olduğunuz modele bağlı olarak, çeşitli şekillerde kullanılabilecek olan birçok aksesuar elinize geçer.

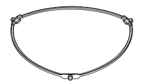
1. **Bağlayıcı**, fırının zeminindeki motor şaftı üzerine önceden yerleştirilmiştir.

   __Amaç:__ Bağlayıcı döner tablayı döndürür.



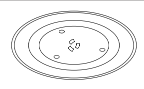
2. **Döner halka**, fırının ortasına yerleştirilecektir.

   __Amaç :__ Döner halka döner tablayı destekler.



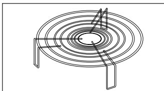
3. **Döner tabla**, ortadan bağlayıcıya oturtulacak şekilde döner halka üzerine yerleştirilecektir.

   __Amaç:__ Döner tabla, ana pişirme yüzeyi olarak iş görür; temizlenmek üzere kolayca çıkarılabilir.



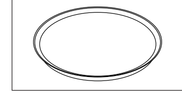
4. **Izgara rafı,** döner tablaya konulur.

   __Amaç:__ Metal raf, ızgarada ve bir arada pişirmede kullanılabilir.



5. **Gevrek tepsisi,** 14. ve 15. sayfalara bakın.

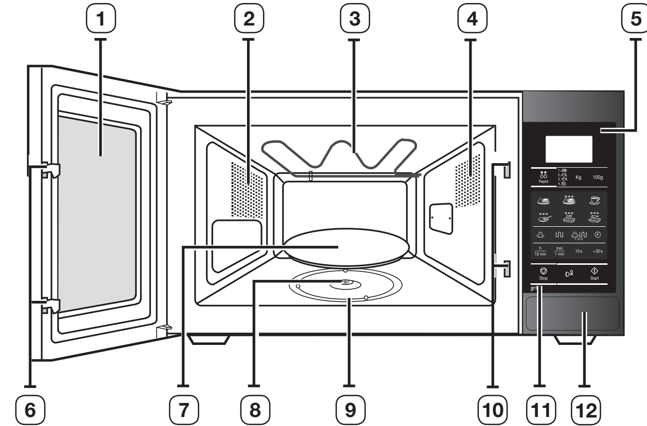
   __Amaç:__ Otomatik gevrek pişirme fonksiyonu veya manuel gevrek pişirme fonksiyonu sırasında kullanılacak gevrek pişirme tepsisi.



☛ Döner halka ve döner tabla olmaksızın mikrodalga fırını **ÇALIŞTIRMAYIN.**

TÜRKÇE

FIRIN



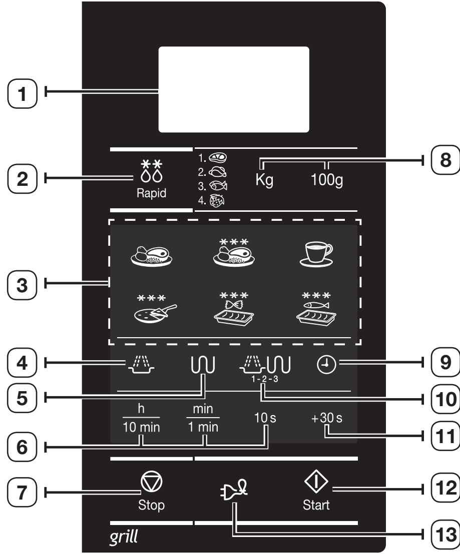
1. KAPAK
2. HAVALANDIRMA DELİKLERİ
3. IZGARA
4. IŞIK
5. GÖSTERGE
6. KAPAK MANDALLARI
7. DÖNER TABLA
8. BAĞLAYICI
9. DÖNER HALKA
10. GÜVENLİK KİLİT DELİKLERİ
11. KONTROL PANELİ
12. İTME DÜĞMESİ





TÜRKÇE

KUMANDA PANOSU



1. GÖSTERGE
2. OTOMATİK HIZLI BUZ ÇÖZME ÖZELLİĞİ SEÇİMİ
3. ANINDA ISITMA/PİŞİRME ÖZELLİĞİ SEÇİMİ
4. MİKRODALGA MODU DÜĞMESİ
5. IZGARA MODU DÜĞMESİ
6. ZAMAN AYARI DÜĞMESİ
7. DURDUR DÜĞMESİ
8. AĞIRLIK SEÇİMİ
9. SAAT AYARI DÜĞMESİ
10. KOMBİ MODU DÜĞMESİ
11. +30 s DÜĞMESİ
12. BAŞLAT DÜĞMESİ
13. ENERJİ TASARRUFU DÜĞMESİ

BU TALİMAT KİTAPÇIĞININ KULLANILMASI

Bir SAMSUNG mikrodalga fırın satın aldınız. Kullanıcı Talimatları kılavuzunuz mikrodalga fırınınız ile yemek pişirme konusunda işe yarar bilgiler içerir:

- Güvenlik önlemleri
- Uygun aksesuarlar ve pişirme malzemeleri
- İşe yarar pişirme ipuçları
- Pişirme ipuçları

ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI
DİKKATLİCE OKUYUN VE İLERİDE BAŞVURMAK İÇİN SAKLAYIN.
Bu fırını kullanmadan önce, aşağıdaki talimatların yerine getirildiğini doğrulayın.

- Bu cihazı yalnızca bu talimat kılavuzunda açıklanan kendi amaçları doğrultusunda kullanın. Bu kılavuzdaki Uyarılar ve Önemli Güvenlik Talimatları ortaya çıkabilecek tüm olası koşulları ve durumları kapsamaz. Cihazınızı kurarken, bakımını yaparken ve çalıştırırken akla uygun, dikkatli ve özenli kullanmak sizin sorumluluğunuzdadır.
- Çünkü aşağıdaki çalıştırma talimatları çeşitli modelleri kapsamaktadır, mikrodalga fırınınızın kendine özgü yanları bu kılavuzda açıklananlardan biraz farklı olabilir ve tüm uyarı işaretleri geçerli olmayabilir. Sorularınız veya ilgili başka konular olması halinde, en yakınınızdaki servis merkezi ile iletişime geçin ya da www.samsung.com adresinden çevrimiçi yardım alın ve bilgi edinin.
- Bu mikrodalga fırının amacı gıdaları ısıtmaktır. Yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Alev almaya ve yangına sebep olabilecek herhangi bir çeşit tekstil ürünü veya taneciklerle dolu yastık ısıtmayın. Cihazın uygunsuz ve yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Fırını temiz bir koşulda muhafaza etmemek, fırının ömrünü olumsuz olarak etkileyebilecek ve zehirlenme durumlarına yol açabilecek yüzey bozulmalarına neden olabilir.

SEMBOL VE SİMGE GÖSTERGESİ


UYARI

Ciddi kişisel yaralanmaya veya ölüme neden olabilecek tehlikeler veya güvenli olmayan uygulamalar.


DİKKAT

Küçük çaplı yaralanmaya veya maddi hasara neden olabilen tehlikeler veya güvensiz uygulamalar.

(yangın simgesi)	Uyarı; Yangın tehlikesi	(sıcak simgesi)	Uyarı; Sıcak yüzey
(elektrik simgesi)	Uyarı; Elektrik	(patlama simgesi)	Uyarı; Patlayıcı malzeme
	Deneyeme ÇALIŞMAYIN.		Yönergelere tam olarak uyun.
	Parçalarına AYIRMAYIN.		Elektrik fişini duvar prizinden çıkarın.
	DOKUNMAYIN.		Elektrik çarpmasını önlemek için makinenin topraklandığından emin olun.
	Önemli		
	Yardım için servisi arayın.		Not

AŞIRI MİKRODALGA ENERJİSİNE MARUZ KALMA OLASILIĞINI ÖNLEMEYE YÖNELİK ÖNLEMLER.

Aşağıdaki güvenlik önlemlerine uymamak mikrodalga enerjisinin zararlı etkisi ile sonuçlanabilir.

(a) Hiçbir durumda, fırın kapağı açıkken çalıştırılmamalıdır veya güvenlik kilitleriyle (kapak mandalları) oynanmamalıdır veya güvenlik kilit deliklerine herhangi bir şey sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ve iç yüzey arasına herhangi bir nesne yerleştirmeyin veya gıda ya da temizleyici maddelerin conta yüzeyleri üzerinde birikmesine izin vermeyin. Kapak ve kapak conta yüzeyleri kullanımdan sonra ilk olarak ıslak bir bezle ve ardından yumuşak kuru bir bezle silinerek temiz tutulmalıdır.

(c) Fırın hasar gördüğünde, üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmadığı sürece fırını kullanmayın. Fırın kapaklarının düzgün kapanması ve aşağıdaki unsurlarda bir hasar olmaması özellikle önemlidir:

(1) Kapak (eğri)

(2) Kapak menteşeleri (kırık veya gevşek)

(3) Kapak contaları ve conta yüzeyleri

(d) Fırın, üretici tarafından eğitilmiş uygun bir yetkili mikrodalga servis teknisyeninden başka birisi tarafından ayarlanmamalı veya onarılmamalıdır.

Bu ürün Grup 2 Sınıf B ISM ekipmanıdır. Grup 2'nin tanımı, malzeme kullanımında bilinçli olarak elektromanyetik radyasyon formunda radyo frekansı üretilen ve/veya kullanılan tüm ISM ekipmanları ile EDM ve ark kaynağı ekipmanlarını kapsar.

Sınıf B için ekipman, ev tipi işletmelerde ve ev içi amaçlarla kullanılan binaları besleyen düşük voltaj güç kaynağı şebekesine doğrudan bağlı işletmelerde kullanım için elverişli olan ekipmandır.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu güvenlik önlemlerine her zaman riayet edildiğinden emin olun.

UYARI		Yangın	Elektrik	Sıcak yüzey	Patlayıcı
(Parçalarına ayırmayın)	Yalnızca eğitimli personelin mikrodalga fırını değiştirmesine veya onarmasına izin verilmelidir.	✓	✓	✓	✓
(Yapmayın)	Mikrodalga işlevi açısından, sıvıları ve kapalı kaplardaki diğer gıdaları ısıtmayın.	✓	✓	✓	✓
(Yapmayın)	Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı su temizleyicileri veya buharlı jet temizleyiciler kullanmayın.	✓	✓	✓	✓
(Yapmayın)	Bu cihazı; ısıtıcı, yanıcı malzeme yakınına; nemli, yağlı veya tozlu bir yere, doğrudan güneş ışığına ve suya maruz kalan veya gaz sızıntısı olabilecek bir yere, düz olmayan bir yüzeye kurmayın.	✓	✓	✓	✓
(Topraklama)	Bu cihaz yerel ve ulusal kurallara uygun olarak düzgün bir şekilde topraklanmış olmalıdır.	✓	✓	✓	✓
(Yönergeler)	Toz ve su gibi tüm yabancı maddeleri fiş terminallerinden veya kontak noktalarından kuru bir bez kullanarak düzenli olarak temizleyin.	✓	✓	✓	✓
(Yapmayın)	Güç kablosunu çekmeyin veya aşırı bükmeyin ya da üzerine ağır bir nesne koymayın.	✓	✓	✓	✓
(Yönergeler)	Bir gaz kaçağı olması durumunda (propan gazı, LP gazı gibi), fişe dokunmadan derhal ortamı havalandırın.	✓	✓	✓	✓
(Dokunmayın)	Fişe ıslak ellerle dokunmayın.	✓	✓	✓	✓
(Yapmayın)	Makineyi, çalışmaya devam ederken fişini çekerek kapatmayın.	✓	✓	✓	✓
(Fişi çıkarın)	Parmaklarınızı veya yabancı maddeleri sokmayın, su ve benzeri bir yabancı maddenin cihaza girmesi halinde, fişi prizden çekin ve en yakınınızdaki servis merkezi ile iletişime geçin.	✓	✓	✓	✓
(Yapmayın)	Cihaza aşırı basınç ve etki uygulamayın.	✓	✓	✓	✓

Fırını, lavabo veya cam gibi kırılabilir bir nesne üzerine koymayın. (Yalnızca sayacın üstte olduğu model)	✓	✓		
Cihazı temizlemek için benzen, tiner, alkol, buharla temizleme ya da yüksek basınçla temizleme kullanmayın.	✓	✓	✓	✓
Güç voltajı, frekans ve akımın ürünün teknik özelliklerindekiler ile aynı olduğundan emin olun.	✓	✓		✓
Fişi prize sıkı bir şekilde takın. Çoklu fiş adaptörü, uzatma kablosu veya elektrik transformatörü kullanmayın.	✓	✓	✓	
Güç kablosunu metal bir nesne üzerine kancayla asmayın, güç kablosunu nesneler arasına veya fırının arkasına yerleştirmeyin.	✓	✓	✓	
Hasarlı fiş, hasarlı güç kablosu veya gevşek priz kullanmayın. Fiş veya güç kablosu hasar görmüşse, en yakınınızdaki servis merkezi ile iletişime geçin.	✓	✓	✓	✓
Cihazlar harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi aracılığıyla çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.	✓	✓		
Fırının üzerine su dökmeyin veya doğrudan su püskürtmeyin.	✓	✓		
Fırının üzerine, içine veya fırının kapağı üzerine nesne koymayın.	✓	✓	✓	
Fırının yüzeyine böcek ilacı gibi uçucu materyaller püskürtmeyin.	✓	✓		
Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocuklar denetlenmelidir. Kapağı açıp kapatırken, çocukları kapaktan uzak tutun çünkü kapağa çarpabilir ya da parmaklarını kıstırabilirler.	✓	✓	✓	✓
Cihaz karayolu araçlarına, karavanlara veya benzer araçlara vb. kurulacak şekilde tasarlanmamıştır.	✓	✓	✓	✓
Yanıcı maddeleri fırın içinde saklamayın. Alkol içeren kapları ve içecekleri ısıtırken özel dikkat gösterin çünkü alkol dumanı fırının sıcak bir parçası ile temas edebilir.	✓		✓	✓
Mikrodalga fırın sayaç üzerinde kullanım veya yalnızca sayacın üstte olduğu kullanım için tasarlanmıştır, mikrodalga fırın bir kabin içine yerleştirilmemelidir. (Yalnızca sayacın üstte olduğu model)	✓	✓	✓	✓

UYARI: Cihaz ve onun erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli olarak gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.	✓	✓	✓	✓
UYARI: Çocukların yanlarında yetişkin yokken fırını kullanmalarına, sadece çocuğun fırını güvenli bir şekilde kullanabilmesi ve yanlış kullanımın tehlikelerini anlayabilmesi için gerekli talimatlar verildikten sonra izin verin.	✓	✓	✓	✓
Bu cihaz, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili gözetim veya talimat almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları kaydıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel becerileri düşük ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yanlarında yetişkin olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.	✓	✓	✓	✓
UYARI: Kapak veya kapak contaları hasar görmüşse, yetkili bir kişi tarafından onarılmadıkça fırın çalıştırılmamalıdır.	✓	✓	✓	✓
UYARI: Mikrodalga enerjiye maruz kalmaya karşı koruma sağlayan bir kapağın kaldırılmasını da içeren herhangi bir servisi veya onarımı yetkili bir kişiden başkasının gerçekleştirmesi tehlikelidir.	✓	✓	✓	✓
UYARI: Elektrik çarpma ihtimalini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.	✓	✓	✓	
UYARI: Patlamaya neden olabileceğinden, sıvılar ve diğer gıdalar kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.	✓		✓	✓
UYARI: Erişilebilir parçalar, kullanım sırasında sıcak olabilir. Yanıkların yaşanmaması için küçük çocukların uzak tutulması gerekir.	✓		✓	
UYARI: İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması geciken patlayıcı kaynamalara neden olabilir, bu nedenle kapları tutarken dikkat edilmelidir; Bu durumu önlemek için DAİMA fırın kapatıldıktan sonra sıcaklığın dengelenmesi için 20 saniyelik bir bekleme süresi ayırın. Isıtma işlemi sırasında gerektiğinde, ısıtma işleminden sonra ise DAİMA karıştırın. Yanma durumunda aşağıdaki İLK YARDIM talimatlarını takip edin. • Yanan bölgeyi, en az 10 dakika süreyle soğuk suya batırın. • Temiz, kuru bir bezle sarın. • Herhangi bir krem, yağ veya losyon uygulamayın.	✓	✓	✓	✓





	Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir.	✔		✔	✔
	UYARI: Yanmaları önlemek için, biberonların içeriği ve bebek maması kapları karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketilmeden önce sıcaklığı kontrol edilmelidir;			✔	
	Cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi veya kontrolü dışında fiziksel, algılama veya zihinsel becerileri yeterli olmayan veya deneyimli ve bilgili olmayan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanılmamalıdır.	✔	✔	✔	✔
	Bu fırın, oluğa ve kontrol bölgesine kolay erişim olanağı sunan uygun yön ve yükseklikte yerleştirilmelidir.	✔	✔	✔	✔
	Fırını ilk kez kullanmadan önce, fırın 10 dakika süreyle suyla çalıştırılmalı sonra kullanılmalıdır.	✔	✔	✔	✔
	Mikrodalga fırın, fişe erişilebilecek bir yere konulmalıdır. Fırında tuhaf bir gürültü veya yanık kokusu olması ya da duman çıkması halinde, derhal fişi çekin ve en yakınınızdaki servis merkezi ile iletişime geçin.	✔	✔	✔	✔
	Temizleme koşulları süresince, yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır. (Yalnızca temizlik işlevli model)		✔	✔	
	Temizlik işleminden önce aşırı döküntü temizlenmelidir ve temizlik kılavuzunda belirtilen gereçler temizlik sırasında fırın içinde kalabilir. (Yalnızca temizlik işlevli model)	✔	✔	✔	✔
	Cihaz, kurulumdan sonra cihazın besleme bağlantısının kesilmesine olanak sunuyor olmalıdır. Bağlantı kesme, prizin erişilebilir durumda olmasıyla veya kablo bağlantısı kurallarına göre sabit bir hattaki bir anahtara bağlanmasıyla sağlanabilir. (Yalnızca yerleşik model)	✔	✔	✔	✔
	Güç kablosu hasar görürse, bir tehlike gerçekleşmesini önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir.		✔		
	UYARI: Cihaz birleşik modda çalıştırıldığında, üretilen ısılardan dolayı çocuklar fırını yalnızda bir yetişkinin gözetimi altında kullanmalıdır.		✔		
	Cihaz çalışırken erişilebilen yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.		✔		
	Cihaz çalışırken kapak veya dış yüzey ısınabilir.		✔		

	⚠ DİKKAT				
	Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanım için uygun olan malzemeleri kullanın; madeni kaplar, altın veya gümüş süslemeli Yemek takımları, Şişler, çatallar vs.KULLANMAYIN. Kağıt veya poşet torbalardan tel bağları çıkarın. Neden: Elektrik arkı veya kıvılcımlanma oluşabilir ve fırına zarar verebilir.	✔		✔	✔
	Gıdaları plastik veya kağıt kaplarda ısıtırken, tutuşma olasılığına karşı fırına dikkat edin.	✔		✔	
	Mikrodalganızı, ıslak kağıtları veya kumaşları kurutmak için kullanmayın.	✔		✔	✔
	Aşırı ısınmayı ve gıdaların yanmasını önlemek için kısa süreler ve az miktarda gıda kullanın.	✔		✔	✔
	Eğer duman gözlenirse, fırını kapatıp fişini çekin ve tutuşmanın sönmesini sağlamak için kapağı kapalı tutun.	✔		✔	✔
	Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve kalan gıda artıklarından arındırılmalıdır;	✔	✔		✔
	Güç kablosunu veya fişi suya batırmayın ve güç kablosunu ısıdan uzak tutun.	✔	✔		
	Patlayabileceklerinden, kabuklu yumurtalar ve haşlanmış katı yumurtalar mikrodalga fırınlarda ısıtılmamalıdır; Aynı zamanda, hava geçirmez veya vakumlu sızdırmaz şişeler, kavanozlar, kaplar, kabuklu fındık veya domatesleri ısıtmayın.			✔	✔
	Havalandırma deliklerini kumaş veya kağıtla KAPATMAYIN. Fırından sıcak hava çıkışları olduğu için alev alabilirler. Ayrıca fırın aşırı ısınıp otomatik olarak kendini kapatabilir ve yeterince soğuyana kadar kapalı kalır.	✔		✔	
	İstenmeyen yanıkları önlemek için bir kabı fırından çıkarırken daima fırın eldivenleri kullanın.			✔	
	Fırın soğuyana kadar, ısınan maddelere veya fırının iç duvarlarına dokunmayın.			✔	

★	Patlayıcı kaynamaları önlemek için, ısınmanın ortasında veya ısınma bittikten sonra sıvıları karıştırın ve sıvının ısınmadan sonra en az 20 saniye beklemesine izin verin.			✓	
★	Çıkan sıcak hava ve buhardan dolayı yanmayı önlemek için, kapağını açarken, fırından kol boyu uzaklıkta durun.			✓	
⃠	Mikrodalga fırını boşken çalıştırmayın. Güvenlik amacıyla, mikrodalga fırın 30 dakika süreyle otomatik olarak kapanacaktır. Mikrodalga fırının yanlışlıkla çalıştırılmasına karşı mikrodalga enerjisini absorbe etmek üzere fırın içerisinde her zaman bir bardak su bulundurulmasını öneririz.	✓			✓
⃠	Camın kırılmasına yol açabilecek yüzey zedelenmesine neden olabileceğinden fırın kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.	✓			✓
★	Bu kılavuzda belirtilen açıklamalara uygun şekilde fırını kurun (bkz. Mikrodalga Fırınınızın Kurulumu)	✓		✓	
★	Diğer elektrikli cihazları fırın yakınındaki prizlere takarken dikkatli olun.	✓	✓	✓	



BU ÜRÜNÜN DOĞRU ŞEKİLDE ATILMASI (ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK CİHAZLAR)

(Ayrı toplama sistemlerine sahip ülkeler içindir)

Ürünün, aksesuarların veya ilgili belgelerin üzerinde bulunan bu işaret, ürünün ve elektronik aksesuarlarının (örn. şarj cihazı, kulaklık, USB kablo) kullanım ömrü sonunda diğer ev atıklarıyla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Atıkların kontrolsüz olarak imha edilmesinin çevre ve insan sağlığı üzerindeki zararlı etkisini engellemek için lütfen bunu diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılabilmesi için geri dönüştürülmesini sağlayın.

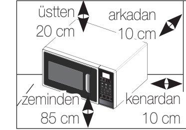
Ev kullanıcıları, bu ürünü çevresel açıdan güvenli bir geri dönüştürme işlemi için nereye ve nasıl ulaştıracakları hakkında ayrıntılı bilgi için ürünü satın aldıkları bayi ile veya yerel resmi makamla irtibat kurmalıdır.

İş kullanıcıları tedarikçileri ile irtibat kurup satın alma sözleşmesinin hüküm ve koşullarına bakmalıdır. Bu ürün ve ürünün elektronik aksesuarları, imha için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalıdır.

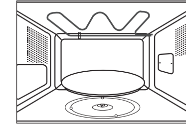
MİKRODALGA FIRININIZIN KURULUMU

Fırını yerden 85 cm yükseklikte düz bir zemine yerleştirin. Zemin, fırının ağırlığını taşıyacak güvenlikte güçlü olmalıdır.

1. Fırınınızı kurduğunuzda, fırınınızın yeterli seviyede havalandırılması için arka ve yan taraflarda en az 10 cm (4 inç) ve üstten en az 20 cm (8 inç) boşluk bırakıldığından emin olun.



2. Fırın içerisindeki tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Döner halkayı ve döner tablayı takın. Döner tablanın serbestçe dönüp dönemediğini kontrol edin.



3. Mikrodalga fırın, fişe erişilebilecek bir yere konulmalıdır.

☛ Güç kablosu hasar görmüşse, üreticiden veya servis temsilcisinden tedarik edilebilecek uygun bir kablo veya tertibat ile değiştirilmelidir. Kişisel güvenliğiniz için kabloyu 3-pin, 230 Volt, 50 Hz AC topraklanmış bir prize bağlayın. Bu cihazın güç kablosu hasar görmüşse, uygun bir kabloyla değiştirilmelidir.

☛ Mikrodalga fırını, geleneksel bir fırın veya radyatörün yanı gibi sıcak veya nemli ortamlarda kurmayın. Fırının güç kablosu özelliklerine uyulmalıdır ve kullanılan herhangi uzatma kablosu, fırınla sağlanan güç kablosu ile aynı standartta olmalıdır. Mikrodalga fırınınızı ilk kez kullanmadan önce iç kısmı ve kapak fitilini nemli bir bezle silin.





ZAMANIN AYARLANMASI

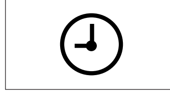
Mikrodalga fırınınızın yerleşik bir saati bulunur. Güç bağlandığında, ekran üzerinde otomatik olarak “:0”, “88:88” veya “12:00” görüntülenir.
Lütfen geçerli saati ayarlayın. Süre, 24 saatlik veya 12 saatlik gösterim ile sunulabilir. Saati ayarlamanız gerekir:

- Mikrodalga fırınınızı ilk kez kurarken
- Güç arızası sonrasında

Yaz ile kış zamanı arasında geçiş yaptığınız zaman saati sıfırlamayı unutmayın.

1. Zamanı gösterme biçimi...

   24 saatlik gösterim
   12 saatlik gösterim
   Clock (Saat) (⏲) düğmesine bir kez veya daha fazla basın.

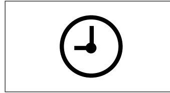


2. **h** düğmesi ile saati ve **min (dk)** düğmesi ile dakikaları ayarlayın.

h	min
10 min	1 min

3. Doğru zaman görüntülendiğinde, saati başlatmak için tekrar **Clock (Saat)** (⏲) düğmesine basın.

   Sonuç: Mikrodalga fırını kullanmadığınız zamanlarda zaman görüntülenir.



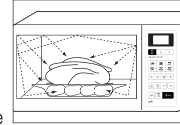
MİKRODALGA FIRIN NASIL ÇALIŞIR

Mikrodalgalar yüksek frekanslı elektromanyetik dalgalardır, serbest bırakılan enerji şekillerini veya renklerini değiştirmeden gıdaların pişirilmesini veya ısıtılmasını sağlar.
Mikrodalga fırını aşağıdakiler için kullanabilirsiniz:

- Buz çözme
- Anında Isıtma/Pişirme
- Pişirme

Pişirme Prensibi.

1. Magnetron tarafından meydana getirilen mikrodalgalar, gıda döner tabla üzerinde döndüğü sürece, tekdüze bir şekilde dağıtılır. Dolayısıyla gıda anında pişer.
2. Mikrodalgalar, gıdalar tarafından 2,5 cm'lik bir derinlikte absorbe edilir. Isının gıdaların içine işlediği süre boyunca pişirme işlemi devam eder.



3. Pişirme süresi kullanılan alıcıya ve gıdanın özelliklerine göre değişiklik gösterir:
   - Miktar ve yoğunluk
   - Su içeriği
   - İlk sıcaklık (soğutulmuş veya soğutulmamış)

Gıdanın tam ortası sıcaklık dağıtımı ile pişirildiğinden, pişirme siz gıdayı fırından çıkardıktan sonra bile devam eder. Dolayısıyla, yemek tariflerinde ve bu kılavuzda belirtilen bekleme süreleri aşağıdakileri sağlamak için uygun olmalıdır:

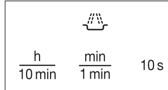
- Gıdanın sağdan ortaya kadar dengeli pişmesi
- Gıdanın tamamına aynı ısı miktarının verilmesi

TÜRKÇE

FIRININIZIN DÜZGÜN BİR ŞEKİLDE ÇALIŞTIĞININ KONTROL EDİLMESİ

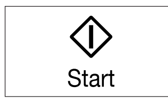
Aşağıdaki basit prosedür, fırınınızın düzgün bir şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmenizi sağlar. Kontrol panelinin sağ alt köşesindeki büyük düğmeye basarak fırın kapağını açın.
Öncelikle, bir kase suyu döner tablaya koyun. Sonra, kapağı kapatın.

1. **Power Level (Güç Seviyesi)** () düğmesine basın ve **1 min (1 dk)** düğmesine uygun sayıda basarak süreyi 4-5 dakika olarak ayarlayın.



2. **Start (Başlat)** () düğmesine basın.

   Sonuç: 4 ila 5 dakika süreyle fırın suyu ısıtır. Daha sonra suyun kaynaması beklenir.

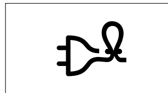


Fırının fişi uygun bir duvar prizine takılmalıdır. Döner tabla fırın içindeki konumunda olmalıdır. Maksimumdan farklı bir güç seviyesi kullanılırsa, suyun kaynaması daha uzun sürer.

ENERJİ TASARRUF MODUNUN AYARLANMASI

Fırının Enerji tasarruf modu vardır. Bu özellik, fırın kullanımda olmadığı zaman elektrikten tasarruf yapar.

- **Energy Save (Enerji Tasarrufu)** () düğmesine basın.
- Enerji tasarruf modunu kaldırmak için, kapağı açın, ekran geçerli zamanı gösterecektir. Fırın kullanıma hazırdır.



ŞÜPHELİ BİR DURUM OLDUĞUNDA VEYA SORUN YAŞADIĞINIZDA NE YAPMALI

Aşağıda listelenen sorunlardan biriyle karşılaşmanız halinde, verilen çözümleri deneyin.

Bu normaldir.

- Fırının içerisinde yoğunlaşma.
- Kapak ve dış muhafaza etrafında hava akımı.
- Kapak ve dış muhafaza etrafında ışık yansıması.
- Kapak veya havalandırma deliklerinin etrafından buhar çıkışı.

Start (Başlat) () düğmesine bastığınızda fırın çalışmıyor

- Kapak tamamen kapalı mı?

Gıdanın hepsi pişirilmiyor.

- Zamanlayıcıyı doğru bir şekilde ayarladınız mı ve/veya **Start (Başlat)** () düğmesi basılı mı?
- Kapak kapalı mı?
- Aşırı yük binmiş bir elektrik devresi ve bunun sebep olduğu bir sigorta atması veya devre kesici tetiklenmesi söz konusu mu?

Gıda ya çok pişmiş ya az pişmiş oluyor.

- Gıdanın türüne göre uygun pişirme süresi ayarlı mı?
- Uygun güç düzeyi seçili mi?

Fırın içinde kıvılcımlanma veya kırılım oluşuyor (ark).

- Metal süslemeleri olan bir kap mı kullandınız?
- Fırının içinde çatal veya başka bir metal gereç bıraktınız mı?
- Alüminyum folyo iç duvarlara çok yakın mı?

Fırın radyo ve televizyonlarla etkileşime neden oluyor.

- Fırın çalışırken televizyonlarda veya radyolarda hafif parazit gözlenebilir. Bu normaldir. Bu sorunu çözmek için fırını televizyonlardan, radyolardan veya antenlerden uzak bir yere kurun.
- Fırının mikroişlemcisi girişim algılarsa, görüntü sıfırlanabilir. Bu sorunu çözmek için, güç kablosunu çıkarın ve tekrar bağlayın. Zamanı sıfırlayın.

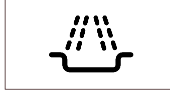
Yukarıdaki yönergeler sorunu çözmenizi sağlamazsa, yerel satıcınızla veya SAMSUNG satış sonrası servisi ile iletişime geçin.





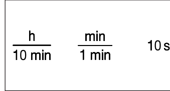
PİŞİRME/ISITMA

Aşağıdaki prosedür gıdanın nasıl pişirileceğini ya da ısıtılacağını açıklar.
DAİMA fırını kendi haline bırakmadan önce pişirme ayarlarınızı kontrol edin.
Öncelikle, gıdayı döner tablanın ortasına yerleştirin. Sonra, kapağı kapatın.

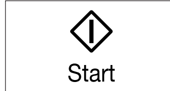


1. **Power Level (Güç Seviyesi)** (⏏) düğmesine basın.

   Sonuç: 750 W (maksimum pişirme gücü) göstergeleri görüntülenir:
   İlgili elektrik gücü görüntülenene dek **Power Level (Güç Seviyesi)** (⏏ tekrar basarak uygun güç seviyesini seçin. Sonraki sayfada yer alan güç seviyesi tablosuna başvurun.



2. **10 min (10 dk), 1 min (1 dk)** veya **10 s (10 saniye)** düğmesine basarak pişirme süresini ayarlayın.



3. **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basın.

   Sonuç: Fırın ışığı yanar ve döner tabla dönmeye başlar.
   1) Pişirme işlemi başlar ve süresi dolduğunda fırın dört kez bip sesi çıkarır.
   2) Son hatırlatma sinyali 3 kez bip sesidir (dakikada bir kez).
   3) Mevcut süre tekrar görüntülenir.

☛ **Asla** mikrodalga fırını boşken açmayın.

GÜÇ SEVİYELERİ

Güç seviyelerini aşağıdakiler arasından seçebilirsiniz.

Güç seviyesi	Çıkış	
	MWO	IZGARA
YÜKSEK	750 W	-
ORTA YÜKSEK	600 W	-
ORTA	450 W	-
ORTA DÜŞÜK	300 W	-
BUZ ÇÖZME (❄)	180 W	-
DÜŞÜK/SICAK TUT	100 W	-
IZGARA	-	1100 W
KOMBİ I (⏏ᔕ)	600 W	1100 W
KOMBİ II (⏏ᔕ)	450 W	1100 W
KOMBİ III (⏏ᔕ)	300 W	1100 W

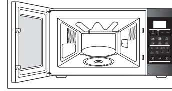
Yüksek güç seviyesi seçerseniz, pişirme süresi düşürülmelidir.

Düşük güç seviyesi seçerseniz, pişirme süresi artırılmalıdır.

TÜRKÇE

PİŞİRMENİN DURDURULMASI

Gıdayı kontrol etmek üzere pişirmeyi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.



1. Geçici olarak durdurmak için;
   Kapağı açın.

   Sonuç: Pişirme durdurulur. Pişirmeyi yeniden başlatmak için, kapağı kapatın ve tekrar **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basın.



2. Tamamen durdurmak için;
   Stop (Durdur) (▽) düğmesine basın.

   Sonuç: Pişirme durdurulur.
   Pişirme ayarlarını iptal etmek isterseniz, tekrar **Stop (Durdur)** (▽) düğmesine basın.

☛ Sadece **Stop (Durdur)** (▽) düğmesine basarak pişirmeye başlamadan önce herhangi bir ayarı iptal edebilirsiniz.

PİŞİRME SÜRESİNİN AYARLANMASI

Eklenecek her 30 saniye için +30 s düğmesine bir kez basarak pişirme süresini artırabilirsiniz.

1. Eklenecek her 30 saniye için **+30 s** düğmesine bir kez basın.

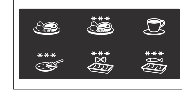
+30 s



2. **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basın.

ANINDA ISITMA/PİŞİRME ÖZELLİĞİNİN KULLANILMASI

Anında Isıtma/Pişirme özelliği ile birlikte, pişirme süresi otomatik olarak ayarlanır ve **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basmanıza gerek kalmaz. Uygun **Anında Isıtma/Pişirme** düğmesine gereken sayıda basarak servis sayısını ayarlayabilirsiniz.
Öncelikle, gıdayı döner tablanın ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.



İstediğiniz miktar için gereken sayıda **Anında Isıtma/ Pişirme** düğmesine basın.

Sonuç: Yaklaşık iki saniye sonra pişirme başlar.
Sona erdiğinde:
1) Fırın dört kez bip sesi çıkarır.
2) Son hatırlatma sinyali 3 kez bip sesidir. (dakikada bir kez)
3) Mevcut süre tekrar görüntülenir.

Örnek: Bir fincan kahveyi ısıtmak için **İçecekler** düğmesine bir kez basın. Daha fazla ayrıntı için sonraki sayfada yer alan tabloya başvurun.

✎ Yalnızca mikrodalga için güvenli alıcılar kullanın.

ANINDA ISITMA/PİŞİRME AYARLARI

Aşağıdaki tablo 6 Otomatik Isıtma/Pişirme Programını, miktarlarını, bekleme sürelerini ve uygun önerileri açıklamaktadır.

Gıda/Düğme	Servis boyutu	Bekleme süresi	Öneriler
Soğutulmuş Hazır Yemekler	300-350 g 400-450 g	3 dk.	Seramik tabak üzerine koyun ve mikrodalga streç filmle sarın. Bu program 3 bileşenden oluşan (örneğin, çeşnili, sebzeli ve patates, pirinç veya makarna gibi ek yiyeceği olan et) yemek için uygundur.
İçecekler (Oda sıcaklığında kahve, süt, çay, su)	150 ml (1 fincan) 250 ml (1 bardak.)	1-2 dk.	Seramik fincana doldurun ve üzerini kapatmadan ısıtın. Fincanı (150 ml) veya bardağı (250 ml) döner tablanın ortasına koyun, bekleme süresinin öncesinde ve sonrasında dikkatli bir şekilde karıştırın.





Gıda/Düğme	Servis boyutu	Bekleme süresi	Öneriler
Dondurulmuş Hazır Yemek	300-350 g 400-450 g	4 dk.	Dondurulmuş hazır yemeği alın ve kabın mikrodalga için uygun olup olmadığına bakın. Hazır yemeğin filmini çıkarın. Dondurulmuş hazır yemeği ortaya koyun. Bu program 3 bileşenden oluşan (örneğin, çeşnili, sebzeli ve patates, pirinç veya makarna gibi ek yiyeceği olan et) dondurulmuş hazır yemekler için uygundur.
Dondurulmuş Balık Güveç	200 g 400 g	2-3 dk.	Dondurulmuş balık güveci uygun boyutlu bir borcam kaba koyun. Kabı rafa koyun. Bu program, sebzeli ve soslu balık filetosu içeren dondurulmuş hazır ürünler için uygundur.
Dondurulmuş Mini Çörek/ Pizza	150 g (4-6 parça) 250 g (7-9 parça)	-	Dondurulmuş mini çörekleri veya mini pizzaları hizalı bir şekilde rafa koyun.
Dondurulmuş Makarna Güveç	200 g 400 g	2-3 dk.	Dondurulmuş makarna güveci uygun boyutlu bir borcam kaba koyun. Kabı rafa koyun. Bu program, lazanya, mantı, makarna gibi dondurulmuş makarna güveçler için uygundur.

OTOMATİK HIZLI BUZ ÇÖZME ÖZELLİĞİNİN KULLANILMASI

Otomatik Hızlı Buz Çözme özelliği etin, tavuğun ve balığın buzunu çözmenize yarar. Buz çözme süresi ve güç seviyesi otomatik olarak ayarlanır.
Sadece programı ve ağırlığı seçin.

Yalnızca mikrodalga için güvenli kaplar kullanın.

Öncelikle, dondurulmuş gıdayı döner tablanın ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.

1. Pişireceğiniz gıdanın türünü **Hızlı Buz Çözme** ( ) düğmesine bir kez veya daha fazla basarak seçin. (Daha fazla ayrıntı için karşı sayfada yer alan tabloya başvurun)



2. **kg** ve **100 g** düğmelerine basarak gıda ağırlığını seçin. En fazla 1500 g'a kadar ayarlanması mümkündür.

Kg 100g

3. **Start (Başlat)** ( ) düğmesine basın.



Sonuç:

- Buz çözme işlemi başlar.
- Gıdayı çevirmeniz gerektiğini hatırlatmak için buz çözme işleminin yarısında fırın bip sesi çıkarır.
- Buz çözmeyi sonlandırmak için tekrar **Start (Başlat)** ( ) düğmesine basın.

Gıdaların buzunu manuel olarak da çözebilirsiniz. Bunu yapmak için, 180 W güç seviyeli mikrodalga pişirme/ısıtma işlevini seçin. Daha ayrıntılı bilgi için, sayfa 11'deki “Pişirme/Isıtma” başlıklı bölüme bakın.





TÜRKÇE

OTOMATİK HIZLI BUZ ÇÖZME ÖZELLİĞİ

Aşağıdaki tablo çeşitli Otomatik Hızlı Buz Çözme programlarını, miktarlarını, bekleme sürelerini ve uygun önerileri açıklamaktadır.
Buz çözme işlemine başlamadan önce bütün ambalaj materyallerini çıkarın. Eti, tavuğu balığı ve meyveyi/yemişi seramik bir tabağa koyun.

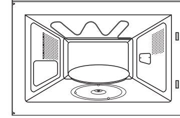
Kod	Gıda	Miktar	Bekleme süresi	Öneriler
1	Et	200-1500 g	20-90 dk.	Kenarları alüminyum folyo ile sarın. Fırından bip sesi gelir geldiğinde eti çevirin. Bu program sığır eti, kuzu eti, domuz eti, biftek, pirzola, kıyma için uygundur.
2	Kümes Hayvanı Etleri	200-1500 g	20-90 dk.	Bacak ve kanatların uç kısımlarını alüminyum folyo ile sarın. Fırından bip sesi gelir geldiğinde tavuğu çevirin. Bu program bütün tavuk veya tavuk eti parçaları için uygundur.
3	Balık	200-1500 g	20-80 dk.	Balığın kuyruk kısmını alüminyum folyo ile sarın. Fırından bip sesi gelir geldiğinde balığı çevirin. Bu program bütün balıklar için ve ayrıca balık filetoları için uygundur.
4	Meyve/Yemiş	100-600 g	5-20 dk.	Meyveleri düz bir cam tepsi üzerine dağıtın. Bu program her çeşit meyve için uygundur.

Manuel olarak buz çözmek istiyorsanız, 180 W güç seviyeli Manuel Buz Çözme işlevini seçin. Manuel buz çözme ve buz çözme süresi ile ilişkili daha fazla ayrıntı için, 23. ve 24. sayfalara bakın.

MANUEL GEVREK PİŞİRME FONKSİYONUNUN KULLANIMI

Gevrek pişirme tepsisi sayesinde sadece ızgaranın üzerindeki yiyecekler değil, aynı zamanda gevrek pişirme tepsisinin yüksek sıcaklığı sayesinde yiyeceklerin altı da kızarır ve gevrekleşir. Gevrek pişirme tepsisinde hazırlayabileceğin pek çok yiyeceği tabloda görebilirsiniz (bir sonraki sayfaya bakın).
Gevrek tepsisi ayrıca jambon, yumurta, sosis, vs. için de kullanılabilir.

1. Gevrek pişirme tepsisini doğrudan döner tabla üzerine yerleştirin ve en yüksek Mikrodalga-Izgara-Birleşim Pişirmeyi [600 W + Grill (Izgara) (⊜ꟺ)] kullanarak tablodaki süre ve talimatlara uyarak tepsiyi önceden ısıtın.



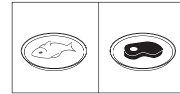
Gevrek tepsisi çok ısındığı için çıkarırken her zaman fırın eldivenlerini kullanın.

2. Jambon ya da yumurta gibi bir yiyecek pişiriyorsanız, yiyeceğin güzelce kızarması için tabağa sıvı yağ sürün.


DİKKAT Lütfen gevrek tepsisinin çizik dirençli olmayan bir teflon yüzeyine sahip olduğunu unutmayın. Gevrek tepsisi üzerinde kesmek için bıçak gibi keskin nesneler kullanmayın.


DİKKAT Yüzeyde çiziklerden kaçınmak için gevrek tepsisi plastik aksesuarlar kullanın veya kesmeden önce yiyeceği tepsiden çıkarın.

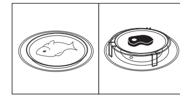
3. Yiyeceği gevrek tepsisine koyun.



Gevrek tepsisi üzerine ısıya dayanıklı olmayan yerleştirmeyin; örneğin plastik kaseler gibi alıcılar.

Gevrek tepsisini fırına asla döner tabla olmadan koymayın.

4. Gevrek tepsisini mikrodalgaya metal raf(veya döner tabla) üzerinde yerleştirin.



5. Uygun pişirme süresini seçin ve çalıştırın.
   Bir sonraki sayfadaki tabloya bakın.

Gevrek Tepsisinin temizliği

Gevrek tepsisini ılık su ve deterjanla temizleyin ve temiz su ile durulayın.

Ovalama fırçası veya sert bir sünger kullanmayın aksi takdirde üst yüzey hasar görür.

Lütfen Unutmayın

Gevrek tepsisi bulaşık makinesinde yıkanmak için uygun değildir.

Gevrek tepsisini doğrudan döner tabla üzerinde önceden ısıtmanızı öneriyoruz. Gevrek tepsisini 600 W + Grill (Izgara) fonksiyonu ile önceden ısıtın ve tablodaki süre ve talimatlara uyun.

Gıda	Miktar	Güç	Ön ısıtma Süresi (dak.)	Pişirme Süresi (dak.)	Öneriler
Jambon	4 dilim (80 g)	600 W + Izgara	3	3-5	Gevrek tepsisini önceden ısıtın. Dilimleri gevrek tepsisi üzerine yan yana dizin. Gevrek tepsisini rafa koyun.
Soyulmuş Patates	200 g 500 g	600 W + Izgara	4	5-7 8-10	Gevrek tepsisini önceden ısıtın. Patatesleri ikiye bölün. Kesilmiş tarafları altta kalacak şekilde gevrek tepsisine koyun. Halka halinde dizin. Gevrek tepsisini rafa koyun.
Izgara domates	2 dilim (200 g)	450 W + Izgara	3	5-7	Gevrek tepsisini önceden ısıtın. Domatesleri ikiye bölün. Üzerine biraz peynir dökün. Gevrek tepsisi üzerine halka halinde dizin. Gevrek tepsisini rafa koyun.
Dondurulmuş Fırın Cipsleri	250 g	450 W + Izgara	4	11-13	Gevrek tepsisini önceden ısıtın. Fırın cipslerini gevrek tepsisi üzerine dizin. Tabağı rafa koyun.
Dondurulmuş Burger	2 dilim (125 g)	600 W + Izgara	3	6-8	Gevrek tepsisini önceden ısıtın. Dondurulmuş burgerleri gevrek tepsisi üzerine yan yana dizin. Gevrek tepsisini rafa koyun. 4-5 dakika sonra çevirin.
Dondurulmuş Mini Pizza Parçaları	9 x 30 g (270 g)	300 W + Izgara	3	10-12	Gevrek tepsisini önceden ısıtın. Pizza parçalarını gevrek tepsisi üzerine eşit olarak dizin. Tepsiyi rafa koyun.
Dondurulmuş Tavuk Eti Parçaları	125 g 250 g	600 W + Izgara	4	5-7 7-9	Gevrek tepsisini önceden ısıtın. Tepsiye 1 yemek kaşığı yağ sürün. Tavuk eti parçalarını tepsiye koyun. Gevrek tepsisini rafa koyun. 3 dk(125 g) veya 5dk(250 g) sonra çevirin.
Dondurulmuş Balık Bifteği	5 parça (150 g) 10 parça (300 g)	600 W + Izgara	4	7-9 9-11	Gevrek tepsisini önceden ısıtın. Tepsiye 1 yemek kaşığı yağ sürün. Balık biftekleri tepsi üzerine halka şeklinde dizin. 4 dk(5 parça) veya 6 dk(10 parça) sonra çevirin.

TÜRKÇE

IZGARA

Izgara, gıdaları mikrodalga kullanmadan ısıtmanızı veya hafifçe kızartmanızı sağlar. Bu amaç için, mikrodalga fırınınız ile birlikte bir ızgara rafı size sunulmuştur.

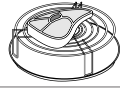
1. **Grill (Izgara)** (), süre ayarı (**10 min (10 dk), 1 min (1 dk)** veya **10 s (10 saniye)**) ve **Start (Başlat)** () düğmelerine basarak ızgarayı gereken sıcaklığa ısıtın.



2. Kapağı açın ve gıdayı rafa yerleştirin.

h / 10 min — min / 1 min — 10 s

3. Gıdayı fırın içindeki rafa koyun.
   Grill (Izgara) () düğmesine basın. **10 min (10 min (10 dk), 1 min (1 dk)** veya **10 s (10 saniye)** düğmelerine basarak pişirme süresini seçin.
   (Maksimum ızgara süresi 60 dakikadır.)



4. **Start (Başlat)** () düğmesine basın.



Sonuç: Fırın ışığı yanar ve döner tabla dönmeye başlar.
1) Pişirme işlemi başlar ve süresi dolduğunda fırın dört kez bip sesi çıkarır.
2) Son hatırlatma sinyali 3 kez bip sesidir (dakikada bir kez).
3) Mevcut süre tekrar görüntülenir.

Izgara sırasında ısıtıcı kapanırsa endişelenmeyin. Bu sistem, fırının aşırı ısınmasını önlemek amacıyla tasarlanmıştır.

Çok sıcak olduklarından, fırındaki alıcılara dokunurken mutlaka eldiven kullanın.

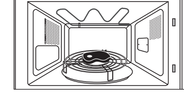
MİKRODALGALARIN VE IZGARANIN BİRLEŞTİRİLMESİ

Hızlıca pişirmek ve aynı anda kızartmak için isterseniz mikrodalga pişirmeyi ızgara ile birleştirebilirsiniz.

DAİMA mikrodalga için güvenli ve ısıya karşı dayanıklı pişirme malzemeleri kullanın. Cam veya seramik idealdir çünkü mikrodalgaların gıdaya eşit bir şekilde girmesini sağlarlar.

Daima çok sıcak olduklarından, fırındaki herhangi bir şeye dokunurken DAİMA eldiven kullanın.

1. Fırın kapağını açın. Gıdayı rafa ve rafı döner tablaya koyun. Kapağı kapatın.



2. **Combi (Kombi)** () düğmesine basın.



Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenir:

Kombi (mikrodalga ve ızgara modu)
600 W (çıkış gücü)

İlgili güç seviyesi görüntülenene dek **Combi (Kombi)** () düğmesine tekrar basarak, uygun **Power level (Güç Seviyesi)** () seçimini yapın.

Izgaranın sıcaklığını ayarlayamazsınız.

3. **10 min (10 dk), 1 min (1 dk)** veya **10 s (10 saniye)** düğmelerine basarak pişirme süresini ayarlayın. Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.

h / 10 min — min / 1 min — 10 s

4. **Start (Başlat)** () düğmesine basın.



Sonuç: Bir arada pişirme başlar. Sona erdiğinde:
1) Fırın dört kez bip sesi çıkarır.
2) Son hatırlatma sinyali 3 kez bip sesidir (dakikada bir kez).
3) Mevcut süre tekrar görüntülenir.

Mikrodalga ve ızgara bir aradayken maksimum mikrodalga gücü 600 W'tır.

GE73MT_AND_DE68-04091P_TR.indd 16 2012-08-16 5:28:15

KADEMELİ PİŞİRME

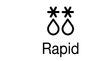
mikrodalga fırınınız gıdayı üç kademeye kadar pişirmeye programlanabilir.

Örnek: Gıdanın buzunu çözmek ve her bir kademeden sonra fırını sıfırlamak gerekmeden pişirmek istiyorsunuz. 500 g balığın buzunu çözme ve pişirme işlemini üç kademede yapabilirsiniz:

- Buz Çözme
- Pişirme I
- Pişirme II

Kademeli pişirmede iki ile üç kademe arasında seçim yapabilirsiniz. Üç kademeyi seçerseniz, ilk kademe buz çözme olmak zorundadır. Son kademeyi ayarlayana kadar **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basmayın.

1. **Rapid Defrost (Hızlı Buz Çözme)** (⁂) düğmesine bir kez veya daha fazla basın.



2. **kg** ve **100 g** düğmelerine uygun sayıda basarak ağırlığı belirleyin (örnek olarak 500 g).

Kg 100g

3. **Power Level (Güç Seviyesi)** düğmesine basın. Mikrodalga modu (I) :



; Gerekiyorsa, tekrar **Power Level (Güç Seviyesi)** düğmesine bir kez veya daha fazla basarak güç seviyesini belirleyin. (örnek olarak 600 W)

4. **10 min (10 dk), 1 min (1 dk)** veya **10 s (10 saniye)** düğmelerine uygun sayıda basarak pişirme süresini belirleyin (örnekte 4 dakika).

h 10 min | min 1 min | 10 s

5. **Grill (Izgara)** düğmesine basın. Izgara modu (II) :



6. **10 min (10 dk), 1 min (1 dk)** veya **10 s (10 saniye)** düğmelerine uygun sayıda basarak pişirme süresini belirleyin (örnekte 5 dakika). (Maksimum ızgara süresi 60 dakikadır.)

h 10 min | min 1 min | 10 s

7. **Start (Başlat)** (◇) düğmesine basın.



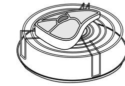
Sonuç: Üç mod [buz çözme ve pişirme (I, II)] biri diğerinden sonra olacak şekilde seçilir. Seçmiş olduğunuz buz çözme moduna bağlı olarak, buz çözme işleminin yarısında fırın bip sesi çıkarır, böylece size gıdayı çevirmeniz gerektiğini hatırlatır. Pişirme bittiğinde, fırın dört kez bip sesi çıkarır.

- Son hatırlatma sinyali 3 kez bip sesidir (dakikada bir kez).
- Mevcut süre tekrar görüntülenir.

AKSESUARLARIN SEÇİLMESİ

Mikrodalga için güvenli alıcılar kullanın; plastik kap, tabak, karton fincan, havlu vb. kullanmayın.

Bir arada pişirme modunu seçmek isterseniz (ızgara ve mikrodalga), yalnızca mikrodalga için güvenli ve ısıya karşı dayanıklı kaplar kullanın.



Uygun pişirme malzeme ve gereçleri ile ilişkili daha fazla ayrıntı için, 18. ve 19. sayfalardaki Pişirme Malzemesi Kılavuzu'na bakın.

TÜRKÇE

BİPLEYİCİNİN KAPATILMASI

Bipleyiciyi istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.

1. **Stop (Durdur)** (⊽) ve **Start (Başlat)** (◇) düğmelerine aynı anda basın.

   Stop Start

   Sonuç: Düğmeye her basışınızda fırın bip sesi çıkarmayacak.

   OFF

2. Bipleyiciyi tekrar açmak için, **Stop (Durdur)** (⊽) ve **Start (Başlat)** (◇) düğmelerine tekrar aynı anda basın.

   Stop Start

   Sonuç: Fırın tekrar bipleyici ile birlikte çalışır.

   On

MİKRODALGA FIRININIZIN GÜVENLİ KİLİTLENMESİ

Mikrodalga fırınınızın özel bir Çocuk Güvenlik programı vardır, bu program fırının “kilitli” olmasını sağlar, böylece çocuklar veya onu kullanmayı bilmeyen kimseler yanlışlıkla çalıştıramaz.
Fırın istenilen zamanda kilitlenebilir.

1. **Stop (Durdur)** (⊽) ve **Clock (Saat)** (◷) düğmelerine aynı anda basın.

   Stop

   Sonuç : Fırın kilitlidir (hiçbir işlev seçilemez).

   L

2. Fırın kilidini açmak için, **Stop (Durdur)** (⊽) ve **Clock (Saat) (◷)** düğmelerine tekrar aynı anda basın.

   Stop

   Sonuç: Fırın normal olarak kullanılabilir.

PİŞİRME MALZEMESİ KILAVUZU

Gıdayı mikrodalga fırında pişirmek için, mikrodalgaların, kullanılan kap tarafından yansıtılmadan veya absorbe edilmeden gıdaya girebilmesi gerekir.
Bu nedenle, pişirme malzemesi seçilirken dikkatli olunmalıdır. Pişirme malzemesi mikro dalga için güvenli olarak işaretlenmişse, endişelenmenize gerek yok.
Aşağıdaki tablo çeşitli pişirme malzemelerini listeler ve bunların bir mikrodalga fırında kullanılıp kullanılamayacağını ve nasıl kullanılması gerektiğini gösterir.

Pişirme malzemesi	Mikrodalga için güvenli	Açıklamalar
Alüminyum folyo	✓ ✗	Aşırı pişmeye karşı bazı bölgeleri korumak için küçük parçalar halinde kullanılabilir. Folyo fırın duvarına çok yakınsa veya aşırı miktarda folyo kullanılmışsa, kıvılcım meydana gelebilir.
Kek kabı	✓	Sekiz dakikadan daha uzun süre ısıtmayın.
Çin ve seramik	✓	Porselen, toprak kap, cam seramik ve ince porselen metal bir süsle dekore edilmediği takdirde her zaman daha uygundur.
Tek kullanımlık polyester karton kaplar	✓	Bazı dondurulmuş gıdalar bu gibi kaplarda ambalajlanır.
Fast Food ambalajı		
• Polistiren kapalı kaplar	✓	Gıdaları ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma polistiren maddenin erimesine neden olabilir.
• Kese kağıtları veya gazete	✗	Yangına neden olabilir.
• Geri kazanılmış kağıt veya metal süsleme	✗	Kıvılcıma neden olabilir.
Cam kaplar		
• Fırından masaya konan kaplar	✓	Metal süslemeyle dekore edilmediği takdirde kullanılabilir.





Pişirme malzemesi	Mikrodalga için güvenli	Açıklamalar
• İnce cam kaplar	✓	Gıdaları veya sıvıları ısıtmak için kullanılabilir. Hassas cam kırılabilir veya aniden ısıtıldığında çatlayabilir.
• Cam kavanozlar	✓	Kapağı çıkarılmalıdır. Yalnızca ısıtma için uygundur.
Metal		
• Kaplar	✗	Kıvılcıma veya yangına neden olabilir.
• Buzdolabı torbası bağlama ipleri	✗	
Kağıt		
• Tabaklar, kupalar, peçeteler veya Mutfak kağıtları	✓	Kısa süreli pişirme veya ısıtma için. Nem fazlalığını da emer.
• Geri kazanılmış kağıt	✗	Kıvılcıma neden olabilir.
Plastik		
• Kaplar	✓	Özellikle ısı rezistansı termoplastikse. Bazı plastikler yüksek sıcaklıklarda eğilebilir veya rengi değişebilir. Melamin plastik kullanmayın.
• Streç film	✓	Nemi korumak için kullanılabilir. Gıdaya dokunmayın. İçinden sıcak buhar çıkabileceğinden filmi çıkarırken dikkat edin.
• Buzdolabı torbaları	✓✗	Yalnızca kaynatılabilirse veya ısıya karşı dayanıklıysa kullanılmalıdır. Hava geçirmez olmamalıdır. Gerekirse, bir çatalla delin.
Mumlu veya yağlanmaz kağıt	✓	Nemi korumak ve sıçramayı önlemek için kullanılabilir.

✓ **: Önerilen** ✓✗ **: Dikkatli olun** ✗ **: Güvenli değil**

PİŞİRME KILAVUZU

MİKRODALGALAR

Mikrodalga enerjisi gıdanın içine tamamen işler, gıdanın su, yağ ve şeker içeriği tarafından alınır ve emilir.
Mikrodalga gıdanın içindeki moleküllerin hızlı bir şekilde hareket etmesini sağlar. Bu moleküllerin hızlı bir şekilde hareket etmesi sürtünme sağlar ve meydana gelen ısı gıdanın pişmesini sağlar.

PİŞİRME

Mikrodalga ile pişirme için pişirme malzemeleri:
Pişirme malzemesi mikrodalga enerjisinin maksimum etkinlikte geçmesini sağlayacak şekilde olmalıdır. Mikrodalgalar paslanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metaller tarafından geri yansıtılır, seramik, cam, porselen ve plastik ve ayrıca kağıt ve tahta gibi malzemelerin içinden ise geçebilir. Dolayısıyla gıda, metal kaplarda kesinlikle pişirilmemelidir.

Mikrodalga ile pişirme için uygun yiyecekler:
Taze ve dondurulmuş meyve, sebze, makarna, pirinç, hububat, fasulye, balık ve et de dahil olmak üzere çok çeşitli gıdalar mikrodalga modunda pişirme için uygundur. Ayrıca, mikrodalga fırında sos, krema, çorba, buharla pişirilen pudingler, reçel, acılı sos da pişirilebilir. Genel olarak, mikrodalga modunda pişirme normal olarak bir ocak ızgarasında hazırlanabilen tüm gıdalar için uygundur. Örneğin; tereyağı veya çikolata eritme (ipuçları, teknikler ve kolay yollar bölümüne bakın).

Pişirme sırasında kapatma
Pişirme sırasında gıdanın üzerinin kapatılması, buharlaşan su yükseleceğinden ve pişme sürecini etkileyebileceğinden büyük önem taşımaktadır. Gıdalar farklı yollarla kapatılabilir: örn. seramik bir kapla, plastik bir kapakla veya mikrodalga için uygun streç bir filmle.

Bekleme süreleri
Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, ısının gıdanın içine girmesini sağlamak için bekleme süresi oldukça önemlidir.

TÜRKÇE

Dondurulmuş sebzeler için Pişirme Kılavuzu

Kapaklı uygun bir borcam kullanın. Üzeri kapatılan gıdayı minimum süre boyunca pişirin - bkz. tablo. İstediğiniz sonucu almak için pişirme işlemine devam edin. Pişirme sırasında iki kez ve pişirme işlemi sona erdikten sonra bir kez karıştırın. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tuz, yeşillik veya tereyağı ekleyin. Bekleme süresi boyunca üzerini kapatın.

Gıda	Miktar	Güç	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Ispanak	150 g	600 W	5½-6½	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Brokoli	300 g	600 W	10-11	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Bezelye	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Yeşil Fasulye	300 g	600 W	10-11	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebzeler (havuç/ bezelye/mısır)	300 g	600 W	9-10	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebzeler (çin usulü)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.

Taze sebzeler için Pişirme Kılavuzu

Kapaklı uygun bir borcam kullanın. Başka bir su miktarı belirtilmediği takdirde her 250 mg (2-3 yemek kaşığı) için 30-45 ml soğuk su ekleyin - bkz. tablo. Üzeri kapatılan gıdayı minimum süre boyunca pişirin - bkz. tablo. İstediğiniz sonucu almak için pişirme işlemine devam edin. Pişirme sırasında bir kez ve pişirme işlemi sona erdikten sonra bir kez karıştırın. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tuz, yeşillik veya tereyağı ekleyin. 3 dakikalık bekleme süresi boyunca üzerini kapatın.

İpucu : Taze sebzeleri olabildiğince küçük parçalar halinde doğrayın. Sebzeler ne kadar küçük doğranırsa, o kadar hızlı pişer.

Tüm taze sebzeler tam mikrodalga gücü (750 W) kullanılarak pişirilmelidir.

Gıda	Miktar	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Brokoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Karnıbaharı uygun boyutta hazırlayın. Parçaları orta kısımda düzenleyin.
Brüksel Lahanası	250 g	6½-7½	3	60-75 ml (5-6 yemek kaşığı) su ekleyin.
Havuç	250 g	5-6	3	Havuçları uygun boyutta doğrayın.
Karnıbahar	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Karnıbaharı uygun boyutta hazırlayın. Büyük çiçekleri ikiye bölün. Saplarını orta tarafa getirin.
Kabak	250 g	4-4½	3	Kabakları parçalar halinde doğrayın. 30 ml (2 yemek kaşığı) soğuk su veya bir parça tereyağı ekleyin. Yumuşayıncaya kadar pişirin.
Patlıcan	250 g	4½-5	3	Patlıcanları küçük parçalar halinde doğrayın ve üzerine 1 yemek kaşığı limon suyu serpiştirin.
Pırasa	250 g	5-5½	3	Pırasaları kalın parçalar halinde doğrayın.
Mantar	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Küçükse bütün olarak veya büyükse doğrayarak mantarları hazırlayın. Su eklemeyin. Limon suyuyla ıslatın. Tuz ve karabiber serpiştirin. Servisten önce suyunu boşaltın.
Soğan	250 g	5-6	3	Soğanları parçalar halinde doğrayın veya ve ikiye bölün. Yalnızca 15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.





Gıda	Miktar	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Biber	250 g	4½-5	3	Biberleri küçük parçalar halinde doğrayın.
Patates	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Soyulmuş patatesleri tartın ve ikiye veya dörde bölerek daha küçük parçalar haline getirin.
Kıvırcık Lahana	250 g	5-5½	3	Kıvırcık lahanayı küçük küpler halinde doğrayın.

Pirinç ve makarna için Pişirme Kılavuzu

Pirinç : Kapaklı, büyük bir borcam kullanın– pişirme sırasında pirincin büyüklüğü iki kat artar. Üzerini kapatarak pişirin. Pişirme süresi dolduktan sonra, bekleme süresini başlatmadan önce karıştırın ve tuz, yeşillik ve tereyağı ekleyin.
Açıklama: pirinç pişirme süresi dolduktan sonra tüm suyu emmemiş olabilir.

Makarna : Geniş bir borcam kullanın. Kaynar su, bir tutam tuz ekleyin ve iyice karıştırın. Üzerini kapatarak pişirin. Pişirme sırasında ve pişirme işlemi sona erdikten sonra ara sıra karıştırın. Bekleme süresi boyunca üzerini kapatın ve sonra tamamen suyunu boşaltın.

Gıda	Miktar	Güç	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Beyaz Pirinç (yarı haşlanmış)	250 g	750 W	17-18	5	500 ml soğuk su ekleyin.
Esmer Pirinç (yarı haşlanmış)	250 g	750 W	22-23	5	500 ml soğuk su ekleyin.
Esmer pirinç	250 g	750 W	22-23	10	600 ml soğuk su ekleyin.
Karışık Pirinç (ince pirinç + hint pirinci)	250 g	750 W	18-19	5	500 ml soğuk su ekleyin.
Karışık Mısır (pirinç + hububat)	250 g	750 W	19-20	5	400 ml soğuk su ekleyin.
Makarna	250 g	750 W	11-12	5	1000 ml sıcak su ekleyin.

ISITMA

Mikrodalga fırınınız gıdayı geleneksel bir fırının ocak ızgarasındaki süreden daha az bir zamanda yeniden ısıtır.
Kılavuz olarak aşağıdaki tabloda yer alan güç seviyelerini ve yeniden ısıtma sürelerini kullanın. Tabloda belirtilen süreler yaklaşık +18 ila +20 °C'lik oda sıcaklığındaki sıvıları veya +5 ila +7 °C sıcaklığındaki soğutulmuş gıdaları dikkate almaktadır.

Düzenleme ve kapatma

Etlerin eklem kısmı gibi çok büyük yiyecekleri ısıtmaktan kaçının – bu tür yiyecekler aşırı pişme eğilimindedir ve orta kısmı tam olarak ısınmadan kuruyabilir. Küçük parçaları ısıtmak daha başarılı bir sonuç verecektir.

Güç seviyeleri ve karıştırma

Bazı gıdalar 750 W güç kullanılarak yeniden ısıtılabilir, bazıları ise 600 W, 450 W ve hatta 300W kullanılarak yeniden ısıtılmalıdır.
Talimatlar için tabloları kontrol edin. Genel olarak, gıdalar hafifse ve çok miktardaysa veya çok hızlı ısınma eğilimindeyse (örneğin, börek), bu tür gıdaları düşük seviyede güç kullanarak ısıtmak daha iyidir.
İyice karıştırın veya en iyi sonucu almak için yeniden ısıtma sırasında gıdayı çevirin. Mümkünse, servis yapmadan önce yeniden karıştırın.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken ayrıca dikkat edin. Sıvıların kaynarken sıçramasını ve olası kaynamayı önlemek için, ısıtma işleminden önce, ısıtma işlemi sırasında ve sonrasında karıştırın. Bekleme süresi sırasında, mikrodalga fırında tutun. Sıvıların içine plastik bir kaşık veya cam bir çubuk koymanızı öneririz. Gıdaları aşırı ısıtmayın (ve kaynatmayın).
Isıtma süresinin pişirme süresinden daha az olması ve gerekirse fazladan ısıtma süresi kullanılması önerilir.

Isıtma ve bekleme süreleri

Gıdayı ilk kez yeniden ısıtırken, ısıtma süresinin daha sonra referans olarak kullanmak üzere not edilmesi faydalı olacaktır.
Her zaman yeniden ısıtılan gıdanın iyice ısındığından emin olun.
Isıttıktan sonra, gıdanın kısa bir süre beklemesini -biraz soğumasını- sağlayın.
Isıtma işleminden sonra önerilen bekleme süresi, tabloda başka bir süre miktarı belirtilmediği takdirde 2-4 dakikadır.
Sıvıları ve bebek mamasını ısıtırken ayrıca dikkat edin. Ayrıca, güvenlik önlemlerinin yer aldığı bölüme bakın.

SIVILARIN ISITILMASI

Sıcaklığın dağılmasını sağlamak için fırını kapattıktan sonra, en az 20 saniye bekleme süresi ayırın. Gerekirse, ısıtma işlemi sırasında, ısıtma işleminden sonra ise DAİMA karıştırın. Sıvıların kaynarken püskürmesini ve haşlanma tehlikesini önlemek için, ısıtmadan önce, ısıtma sırasında ve ısıtmadan sonra içeceklerin içine kaşık veya cam bir çubuk koyarak karıştırmalısınız.

BEBEK MAMASININ ISITILMASI

BEBEK MAMASI: Derin seramik bir kabın içine boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın! Servis etmeden önce 2-3 dakika beklemeye bırakın. Tekrar karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin. Önerilen servis sıcaklığı: 30-40 °C arası.
BEBEK SÜTÜ: Sterilize edilmiş cam şişenin içine sütü boşaltın. Üzerini kapatmadan ısıtın. Çok fazla ısındığında patlayabileceğinden, biberonu üzerinde emzik varken kesinlikle ısıtmayın. Bekletme zamanından önce ve servisten önce iyice çalkalayın! Bebek sütünün veya mamasının sıcaklığını bebeğe yedirmeden önce mutlaka kontrol edin. Önerilen servis sıcaklığı: ca. 37 °C.

AÇIKLAMA:

Yanmaları önlemek açısından bebek mamalarının servisten önce özellikle dikkatli bir şekilde kontrol edilmesi gerekir. Isıtma kılavuz talimatları olarak sonraki tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın.

Sıvıları ve yiyeceği ısıtma

Isıtma kılavuz talimatları olarak bu tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın.

Gıda	Miktar	Güç	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
İçecekler (kahve, çay ve su)	150 ml (1 fincan) 250 ml (1 bardak.)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Seramik fincana doldurun ve üzerini kapatmadan ısıtın. Fincanı (150 ml) veya bardağı (250 ml) döner tablanın ortasına koyun, bekleme süresinin öncesinde ve sonrasında dikkatli bir şekilde karıştırın.

Gıda	Miktar	Güç	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Çorba (soğutulmuş)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Derin seramik bir kabın içine doldurun. Plastik bir kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın. Servisten önce tekrar karıştırın.
Güveç (soğutulmuş)	350 g	600 W	5-6	2-3	Haşlamayı derin seramik bir kabın içine koyun. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtma sırasında ara sıra karıştırın ve bekleme ile servisten önce tekrar karıştırın.
Soslu makarna (soğutulmuş)	350 g	600 W	4-5	3	Makarnayı (örn; spagetti veya erişte) düz bir seramik tabağa koyun. Mikrodalga streç filmle sarın. Servisten önce karıştırın.
Soslu mantı (soğutulmuş)	350 g	600 W	4½-5½	3	Mantıyı (veya ravioli, tortelini) derin seramik bir tabağa koyun. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtma sırasında ara sıra karıştırın ve bekleme ile servisten önce tekrar karıştırın.
Sarılmış yemek (soğutulmuş)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	2-3 soğutulmuş bileşenli yemeği seramik bir kaba koyun. Mikrodalga streç filmle sarın.
Dondurulmuş hazır yemek	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Dondurulmuş hazır yemek (-18 °C) bulunduran mikrodalgaya dayanıklı kabı döner tablaya koyun. Filmini çıkarın veya mikrodalga streç filmle sarın. Isıtmadan sonra 4 dakika bekletin.





Bebek maması ve sütünün ısıtılması

Isıtma kılavuz talimatları olarak bu tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın.

Gıda	Miktar	Güç	Süre	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Bebek maması (sebzeler + et)	190 g	600 W	30 san.	2-3	Derin seramik bir kabın içine boşaltın. Üzerini kapatıp pişirin. Pişirme süresinden sonra karıştırın. 2-3 dakika bekleyin. Servisten önce, iyice karıştırın ve sıcaklığı dikkatlice kontrol edin.
Bebek lapası (hububat + süt + meyve)	190 g	600 W	20 san.	2-3	Derin seramik bir kabın içine boşaltın. Üzerini kapatıp pişirin. Pişirme süresinden sonra karıştırın. 2-3 dakika bekleyin. Servisten önce, iyice karıştırın ve sıcaklığı dikkatlice kontrol edin.
Bebek sütü	100 ml 200 ml	300 W	30-40 san. 1 dk. - 1 dk. 10 san.	2-3	İyice karıştırın veya çalkalayın ve sterilize edilmiş bir cam şişeye doldurun. Döner tablanın ortasına koyun. Üzerini kapatmadan pişirin. İyice çalkalayın ve en az 3 dakika bekletin. Servisten önce, iyice çalkalayın ve sıcaklığı dikkatlice kontrol edin.

BUZ ÇÖZME

Mikrodalga fırınlar dondurulmuş gıdanın buzunu çözmek için en iyi yoldur. Mikrodalga fırınlar dondurulmuş gıdanın buzunu kısa bir süre içinde çözer. Bu hiç beklenmedik bir anda misafirler geldiğinde oldukça işe yarar.

Dondurulmuş tavuğun buzu pişirilmeden önce iyice çözülmüş olmalıdır. Buzu çözülen sıvının akmasını sağlamak için, tüm metal paketleme malzemelerini sökün ve paketinden çıkarın.

Dondurulmuş gıdayı kapaksız bir kaba koyun. Yana doğru çevirin, sıvıyı boşaltın ve olabildiğinde hızlı bir şekilde varsa iç organları alın.

Aşırı ısınmadığından emin olmak için, gıdayı zaman zaman kontrol edin.

Dondurulmuş gıdanın daha küçük veya ince parçaları daha önce ısınmaya başlıyorsa, buz çözme sırasında bu kısımlar küçük alüminyum folyoya sarılarak korunabilir.

Tavuk eti ısınmaya dış yüzeyden itibaren başlıyorsa, buz çözme işlemini durdurun ve devam etmeden önce 20 dakika beklemeye bırakın.

Buzlarının tamamen çözünmesini sağlamak için, balığı, eti ve tavuk etini beklemeye bırakın. Buzun tamamen çözünmesi için gereken bekleme süresi buzu çözülecek miktara bağlı olarak farklılık gösterir. Lütfen aşağıdaki tabloya bakın.

İpucu : Yassı gıdaların buzu kalın gıdalara göre daha iyi çözülür ve az miktarda gıda, çok miktarda gıdaya göre daha az zaman gerektirir. Gıdayı dondururken ve gıdanın buzunu çözerken bu ipucunu hatırlayın.

Sıcaklığı -18 ila -20 °C civarında olan dondurulmuş gıdaların buzunu çözerken, aşağıdaki tabloyu bir kılavuz olarak kullanın.





TÜRKÇE

Tüm dondurulmuş gıdaların buzu buz çözme güç seviyesi (180 W) kullanılarak çözülmelidir.

Gıda	Miktar	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Et Kıyma Domuz biftek	 500 g 250 g	 10-12 6-8	 5-20	 Eti düz seramik tabağa koyun. İnce kısımları alüminyum folyo ile sarın. Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti çevirin.
Kümes Hayvanı Etleri Tavuk eti parçaları Bütün tavuk	 500 g (2 parça) 1,000 g	 12-14 25-28	 15-40	 İlk olarak, tüm tavuk göğsü altta olacak şekilde ve tavuk eti derisi altta kalacak şekilde tavuğu düz bir seramik tabağa yerleştirin. Tavuğun kanadı ve boynu gibi daha ince parçaları alüminyum folyoya sarın. Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti çevirin!
Balık Balık filetosu	 200 g (2 parça) 400 g (4 parça)	 6-7 11-13	 5-20	 Dondurulmuş balığı seramik tabağın ortasına koyun. İnce parçaları kalın parçaların altında olacak şekilde yerleştirin. Dar uçlarını alüminyum folyo ile sarın. Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti çevirin!
Meyveler Kabuksuz Etli Meyve	 250 g	 6-7	 5-10	 Meyveleri düz, yuvarlak cam bir tabağa (geniş çaplı) dağıtın.
Ekmek Sandviç ekmekleri (her biri 50 g) Tost/Sandviç Alman ekmeği (buğday + çavdar unu)	 2 parça 4 parça 250 g 500 g	 1½-2 3-4 4-5 8-10	 5-10	 Sandviç ekmeklerini bir halka meydana getirecek şekilde veya ekmekleri yatay olarak üzerinde mutfak kağıdı bulunan döner tablaya yerleştirin. Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti çevirin!

IZGARA

Izgara ısıtma elemanları oluğun zemininde yer alır. Bunlar kapak kapalıyken ve döner tabla dönüyorken çalışır. Döner tablanın dönmesi gıdanın daha eşit derecede kızarmasını sağlar. Izgarayı önceden 2-3 dakika ısıtmak gıdanın daha hızlı kızarmasını sağlar.

Izgara için pişirme malzemeleri:
Yanmaya dayanıklı olmalı ve metal içerebilir. Hiçbir plastik pişirme malzemesi kullanmayın çünkü eriyebilir.

Izgara için uygun gıda:
Pirzola, sosis, biftek, hamburger, domuz jambonu ve domuz pastırması, ince balık parçaları, sandviç ve her çeşit malzemeyle tostlar.

Önemli açıklama:
Yalnızca ızgara modu her kullanıldığında, ızgara ısıtma elemanının zemin altında yatay pozisyonda olduğundan ve arka duvarda dikey pozisyonda olmadığından emin olun. Başka bir şekilde talimat verilmediği sürece yemeğin üst rafa konması gerektiğini lütfen unutmayın.

MİKRODALGA + IZGARA

Bu pişirme modu, ızgaradan gelen ışıma ısısı ile mikrodalga pişirme hızını birleştirir. Yalnızca kapak kapalıyken ve döner tabla dönüyorken çalışır. Döner tablanın dönmesinden dolayı gıda eşit bir şekilde kızarır.
Bu modelle birlikte üç birleşik mod kullanılabilir:
600 W + Izgara, 450 W + Izgara ve 300 W + Izgara.

Mikrodalga + ızgara ile pişirme için pişirme malzemeleri
Lütfen içinden mikrodalganın geçebileceği pişirme malzemeleri kullanın. Pişirme malzemeleri yanmaya dayanıklı olmalıdır. Birleşik modda metal pişirme malzemeleri kullanmayın. Hiçbir plastik pişirme malzemesi kullanmayın çünkü eriyebilir.

Mikrodalga + ızgara ile pişirme için uygun yiyecekler:
Birleşik modda pişirme için uygun gıdalar, ısıtılması ve kızartılması gereken her çeşit pişmiş gıdanın (örn; pişmiş makarna) yanı sıra gıdanın üst kısmını kızartmak üzere kısa bir pişirme süresi gerektiren gıdaları kapsar. Ayrıca bu mod, üzerinde kızarmış ve gevrek bir üstü olması istenen kalın yemek dilimleri için de kullanılabilir (örn; tavuk parçaları, pişirmenin ortasında çevirerek). Lütfen daha fazla ayrıntı için ızgara tablosuna bakın.

Önemli açıklama:
Birleşik mod (mikrodalga + ızgara) her kullanıldığında, ızgara ısıtma elemanının zemin altında yatay pozisyonda olduğundan ve arka duvarda dikey pozisyonda olmadığından emin olun. Başka bir şekilde talimat verilmediği sürece gıdanın yüksek rafa konması gerekir. Aksi halde doğrudan döner tablaya konulması gerekir. Lütfen aşağıdaki tabloda yer alan talimatlara bakın.
Her iki tarafı da kızarmış olacaksa, gıda çevrilmelidir.





Izgara kılavuzu

Gıdaların ızgarada pişirilmesinden önce ızgara işlevi ile ısıtıcıyı 2-3 dakika önceden ısıtın. Izgara kılavuz talimatları olarak bu tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın. Fırından gıda çıkarırken eldiven kullanın.

Taze gıda	Miktar	Ön ısıtma süresi (dak.)	Pişirme modu	1. taraf süresi (dak.)	2. taraf süresi (dak.)
Tost dilimleri	4 parça (4 x 25 g)	3	Yalnızca ızgara	6-7	5-6
	Talimatlar				
	Tost dilimlerini raf üzerine yan yana koyun.				
Sandviç ekmekleri (önceden pişmiş)	2-4 parça	3	Yalnızca ızgara	3-4	2-3
	Talimatlar				
	Sandviç ekmeklerini önce alt tarafı yukarıda olacak şekilde halka halinde doğrudan rafa koyun.				
Izgara domates	250 g (2 parça)	3	300 W + Izgara	5½-6½	-
	Talimatlar				
	Domatesleri ikiye bölün. Üzerine tuz, biber ve biraz peynir dökün. Düz bir borcam kaba halka halinde dizin. Kabı rafa koyun.				
Tost hawaii	2 parça (300 g)	3	300 W + Izgara	7-9	-
	Talimat				
	Öncelikle ekmek dilimlerini tost yapın. Malzemeli (jambon, ananas, peynir dilimleri) tostu raf üzerine yan yana koyun. Pişirmeden sonra 2-3 dakika bekleyin.				
Tavuk kanat (soğutulmuş)	400-500 g (6 parça)	3	300 W + Izgara	12-14	11-13
	Talimat				
	Kanat veya but gibi tavuk eti parçalarını yağlayın ve baharatlayın. Bunları kemikler ortada olacak şekilde halka halinde rafa koyun. Izgaradan sonra 2-3 dakika bekleyin.				

Taze gıda	Miktar	Ön ısıtma süresi (dak.)	Pişirme modu	1. taraf süresi (dak.)	2. taraf süresi (dak.)
Fırında patates	500 g	3	450 W + Izgara	10-12	-
	Talimat				
	Patatesleri ikiye bölün ve kesik tarafı ızgaraya bakacak şekilde halka halinde rafa koyun. Kesik tarafına zeytin yağı ve baharat sürün. Izgaradan sonra 3 dakika bekletin.				
Dondurulmuş makarna	400 g	-	600 W + Izgara	16-18	-
	Talimat				
	Dondurulmuş makarnayı (-18 °C), (örn; lazanya, tortelini veya caneloni) uygun boyutlu bir borcam kaba koyun ve rafı ayarlayın.				
Dondurulmuş balık güveç	400 g	-	450 W + Izgara	20-22	-
	Talimat				
	Dondurulmuş balık güveci (-18 °C) uygun boyutlu bir borcam kaba koyun ve rafı ayarlayın.				
Dondurulmuş mini pizza	250 g (8 parça)	-	300 W + Izgara	10-12	-
	Talimat				
	Dondurulmuş mini pizzaları (-18 °C) veya mini çörekleri halka şeklinde rafa koyun.				
Dondurulmuş streusel kek	200-250 g (1-2 parça)	-	300 W + Izgara	4-6	-
	Talimat				
	Dondurulmuş kek parçalarını (-18 °C) raf üzerine yan yana koyun. Buz çözme işleminden sonra 5 dakika bekletin.				

TÜRKÇE

TEREYAĞININ ERİTİLMESİ
Küçük, derin bir cam kaba 50 g tereyağı koyun. Plastik bir kapakla kapatın. Tereyağı eriyinceye kadar, 750 W'lik güç kullanarak 30-40 saniye boyunca ısıtın.

ÇİKOLATANIN ERİTİLMESİ
Küçük, derin bir cam kaba 100 g çikolata koyun. Çikolata eriyinceye kadar, 450 W'lık güç kullanarak 3-5 dakika boyunca ısıtın. Eritme işlemi sırasında bir ya da iki kez karıştırın. Fırından bir şey çıkarırken eldiven kullanın!

ŞEKERLENMİŞ BALIN ERİTİLMESİ
Küçük, derin bir cam kaba 20 g şekerlenmiş bal koyun.
Bal eriyinceye kadar, 300 W'lık güç kullanarak 20-30 saniye boyunca ısıtın.

JELATİNİN ERİTİLMESİ
Kuru jelatin kağıtlarını (10 g) 5 dakika boyunca soğuk suda bekletin.
Boşaltılmış jelatini küçük bir borcama koyun. 300 W güç kullanarak 1 dakika boyunca ısıtın. Erittikten sonra karıştırın.

JÖLE/ŞEKERLİ KREMANIN (KEK VE ÇÖREKLER İÇİN) PİŞİRİLMESİ
Hazır jöleyi (yaklaşık 14 g) 40 g şeker ve 250 ml soğuk suyla karıştırın. Borcam bir kapta, jöle şeffaf hale gelinceye kadar üzerini kapatmadan 750 W'lık güç kullanarak 3½ ila 4½ dakika boyunca pişirin. Pişirme sırasında iki kez karıştırın.

REÇELİN PİŞİRİLMESİ
600 g meyveyi (örneğin karışık çilek) uygun boyutta bir kapaklı bir büyük borcama koyun. 300 g koruyucu şeker ekleyin ve iyice karıştırın. 750 W'lik güç kullanarak 10-12 dakika boyunca üzeri kapalı olarak pişirin.
Pişirme sırasında bir kaç kez karıştırın. Doğrudan geçme kapaklı küçük cam kavanozlara boşaltın. Kapaklarını çıkarmadan 5 dakika boyunca bekletin.

PUDİNGİN PİŞİRİLMESİ
Üreticinin talimatlarını izleyerek puding tozunu şekerle ve sütle (500 ml) karıştırın ve homojen bir karışım haline getirin. Kapaklı uygun boyutta bir borcam kullanın. 750 W'lık güç kullanarak 6½ ila 7½ dakika boyunca üzeri kapalı olarak pişirin. Pişirme sırasında bir kaç kez iyice karıştırın.

BADEM PARÇACIKLARININ ESMERLEŞTİRİLMESİ
30 g parçalanmış bademleri orta boyutta bir seramik kaba düzgün bir şekilde dağıtın. 600 W'lık güç kullanılarak 3½ ila 4½ dakika boyunca yapılan esmerleştirme sırasında birkaç kez karıştırın. 2-3 dakika fırında beklemeye bırakın. Fırından bir şey çıkarırken eldiven kullanın!

MİKRODALGA FIRININIZIN TEMİZLENMESİ

Mikrodalga fırınınızın aşağıdaki parçaları, yağ ve yiyecek parçacıklarının oluşmasını önlemek için düzenli olarak temizlenmelidir:

- İç ve dış yüzeyler
- Kapak ve kapak contaları
- Döner tabla ve döner halkalar

DAİMA kapak contalarının temiz olduğundan ve kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.

Fırını temiz bir koşulda muhafaza etmemek, fırının ömrünü olumsuz olarak etkileyebilecek ve zehirlenme durumlarına yol açabilecek yüzey bozulmalarına neden olabilir.

1. Dış yüzeyleri ılık, sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyin. Durulayın ve kurutun.
2. İç yüzeye veya döner halkaya sıçramış sıvı maddeleri veya iç yüzeydeki lekeleri sabunlu bir bezle silin. Durulayın ve kurutun.
3. Sertleşmiş yiyecek parçacıklarını yumuşatmak ve kokuyu gidermek için, döner tablaya bir bardak damıtılmış limon suyu koyun ve maksimum güçte on dakika boyunca ısıtın.
4. Gerekli olduğunda, bulaşık makinesinde yıkanabilir kabı yıkayın.

Havalandırma deliklerine su KAÇIRMAYIN. ASLA herhangi bir aşındırıcı ürün veya kimyasal çözücü kullanmayın. Kapak contalarını temizlerken, aşağıdakilerin olmamasına özel bir özen gösterin:

- Parçaların birikmesi
- Parçaların kapağın düzgün bir şekilde kapanmasını önlemesi

Her hafif deterjan çözeltisi kullanımından hemen sonra mikrodalga fırının içini temizleyin, ama yaralanmayı önlemek için temizlikten önce mikrodalga fırını soğumaya bırakın.





MİKRODALGA FIRINI SAKLAMA VE ONARMA

Servise alınan mikrodalga fırınınızı saklamaya ve korumaya ilişkin birkaç basit önlem alınmalıdır.
Kapak veya kapak contaları hasar görmüşse fırın kullanılmamalıdır:

- Kırık menteşe
- Kötüleşmiş contalar
- Kötüleşmiş veya eğrilmiş fırın gövdesi

Yalnızca eğitimli mikrodalga servis teknisyeni onarım gerçekleştirmelidir.

ASLA dış gövdeyi fırından çıkarmayın. Fırın arızalıysa ve bakıma ihtiyacı varsa veya durumundan şüphe ediyorsanız:

- Fişi duvar prizinden çıkarın.
- En yakınınızdaki satış sonrası servis merkezi ile iletişime geçin

Fırınınızı geçici olarak bir yere kaldırmak istiyorsanız, kuru ve tozsuz bir yer tercih edin.
Neden : Kir ve toz fırının çalışan kısımlarını olumsuz etkileyebilir.

Bu mikrodalga fırın ticari kullanım amacıyla tasarlanmamıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

SAMSUNG her zaman ürünlerini geliştirmeye çalışır. Tasarım özellikleri ve bu kullanıcı talimatları, önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Model	**GE73MT**
Güç kaynağı	230 V ~ 50 Hz
Güç tüketimi	
Mikrodalga	1150 W
Izgara	1100 W
Birleşik mod	2250 W
Çıkış gücü	100 W / 750 W (IEC-705)
Çalışma frekansı	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Soğutma yöntemi	Soğutma fan motoru
Boyutlar(G x Y x D)	
Dış	489 x 275 x 352 mm
Fırın boşluğu	330 x 211 x 309 mm
Hacim	20 litre
Ağırlık	
Net	Yaklaşık 12,5 kg





KULLANIM ÖMRÜ: 10 YILDIR

SAMSUNG

Üretici:

SAMSUNG ELECTRONICS (M) SDN.BHD.
(CO. NO. 186991-D)
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits,
Area 21, Industrial Park,
42000 Port Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
Tel: 03-31761068(12 Lines) Fax: 03-31763461



İthalatçı Firma

SAMSUNG

SAMSUNG Electronics İstanbul Pazarlama ve Ticaret LTD.ŞTİ.
Flatofis İstanbul İş Merkezi,Otakçılar Cad. Bina No: 78, Kat:3,
No: B3, 34050, Eyüp, İstanbul /Türkiye

LVD:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	

Kod No: DE68-04091P





This EEE is compliant with RoHS

GE73MT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First

100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG



ENGLISH

CONTENTS

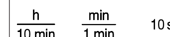
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Power Level** (icon) button once or more times.



2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.

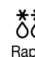


3. Press the **Start** (icon) button.
   Result : Cooking starts.
   The oven beeps four times when cooking is over.


Start

If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Rapid Defrost** (icon) button once or more times according to the type of food to be defrosted.


Rapid

2. Select the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons as required.

Kg 100g

3. Press the **Start** (icon) button.


Start

If you want to add an extra minute.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

+30 s



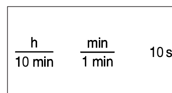


If you want to grill some food.

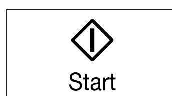
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (꩜), time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◇) button.



2. Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** (꩜) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.



3. Press the **Start** (◇) button.

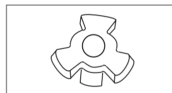


ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

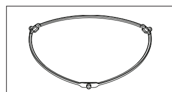
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



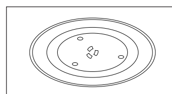
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



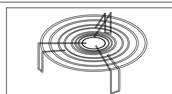
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



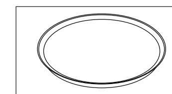
4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



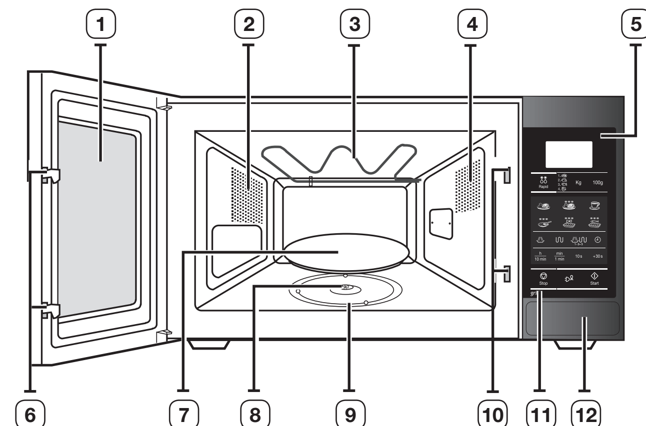
5. **Crusty plate,** see page 14 to 15.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

OVEN



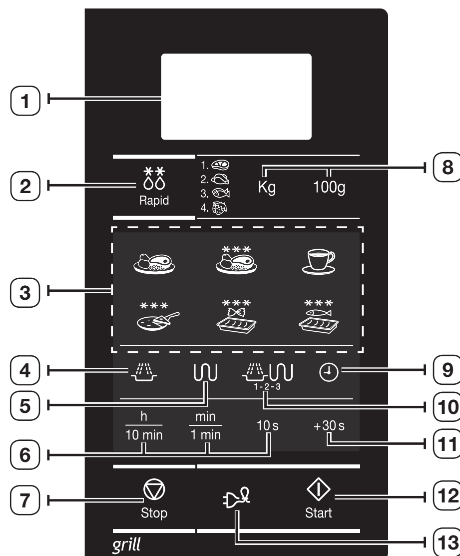
1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL
12. PUSH BUTTON





ENGLISH

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST FEATURE SELECTION
3. INSTANT REHEAT/COOK FEATURE SELECTION
4. MICROWAVE MODE BUTTON
5. GRILL MODE BUTTON
6. TIME SETTING BUTTON
7. STOP BUTTON
8. WEIGHT SELECTION
9. CLOCK SETTING BUTTON
10. COMBI MODE BUTTON
11. +30 s BUTTON
12. START BUTTON
13. ENERGY SAVE BUTTON

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Important	
Call the service center for help.	Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✔	✔		

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓





	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✔	
	The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✔	✔	✔	✔
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✔	✔	✔	✔
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✔	✔	✔	✔
	This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✔	✔	✔	✔
	During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✔	✔	
	Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✔	✔	✔	✔
	Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✔	✔	✔	✔
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✔		
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✔		
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✔		
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✔		

	⚠ CAUTION				
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✔		✔	
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
	If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	

ENGLISH

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

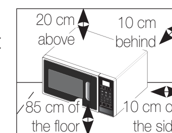
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

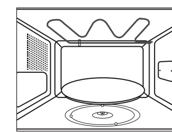
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.





SETTING THE TIME

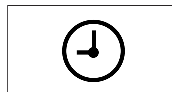
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

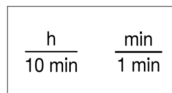
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...

   24-hour notation
   12-hour notation
   Press the **Clock** (⏲) button once or twice

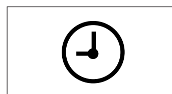


2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** (⏲) button again to start the clock.

   Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



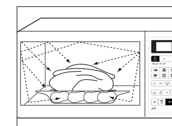
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

ENGLISH



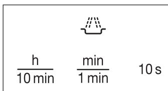


ENGLISH

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.
First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** ( ) button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** ( ) button.

Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

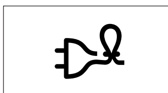


The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- press the **Energy Save** ( ) button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start ( ) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** ( ) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

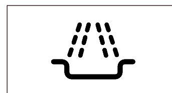




COOKING/REHEATING

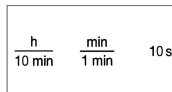
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** () button.

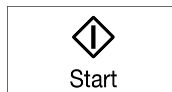


Result : The 750 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** () button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** () button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	**GRILL**
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ()	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I ()	600 W	1100 W
COMBI II ()	450 W	1100 W
COMBI III ()	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

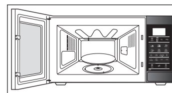
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ENGLISH

ENGLISH

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** (◇) again.



2. To stop completely;
Press the **Stop** (▽) button.

Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

☛ You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** (▽) button.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30 s button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.

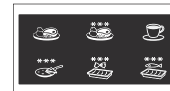
+30 s



2. Press the **Start** (◇) button.

USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat/Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the **Start** (◇) button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate **Instant Reheat/Cook** button the required number of times.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.

Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the next page for further details.

Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents 6 Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Chilled Ready Meals	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.





Food/Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Frozen Ready Meals	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen Fish Gratin	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.
Frozen Mini Quich/Pizza	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
Frozen Pasta Gratin	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

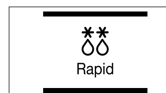
USING THE AUTO RAPID DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

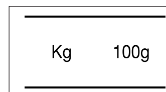
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

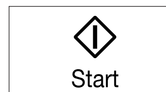
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **100g** button. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the **Start** ( ) button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** ( ) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 11 for further details.

ENGLISH





AUTO RAPID DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and fruit/berry on a ceramic plate.

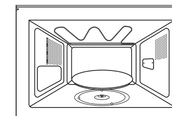
Code	Food	Portion	Standing time	Recommendations
1	**Meat**	200-1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	200-1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	200-1500 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	**Fruit/ Berry**	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 23~24.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ()] by following the times and instructions in the chart.



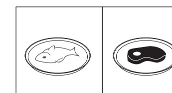
Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

CAUTION Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

CAUTION Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

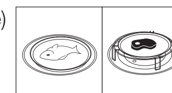
3. Place the food on the crusty plate.



Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power.
Refer to the table on the next page.





How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table.
Preheat the crusty plate with the 600 W + Grill (⚯) function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheat-ing Time (min.)	Cooking Time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3	3-5	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Baked Potatoes	200 g 500 g	600 W + Grill	4	5-7 8-10	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack
Grilled Tomatoes	2 pieces (200 g)	450 W + Grill	3	5-7	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Frozen Oven Chips	250 g	450 W + Grill	4	11-13	Preheat crust plate. Distribute oven chips evenly on crust plate. Put plate on rack.
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	3	6-8	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min.
Frozen Mini-Pizza-Snack	9 x 30g (270 g)	300 W + Grilll	3	10-12	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.
Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-7 7-9	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min(125g) or 5 min(250g).
Frozen Fish Finger	5 pieces (150 g) 10 pieces (300 g)	600 W + Grill	4	7-9 9-11	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min(5 pcs) or 6 min(10 pcs).

ENGLISH

ENGLISH

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

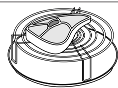
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (), time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** ()button.



2. Open the door and place the food on the rack.

h 10 min | min 1 min | 10 s

3. Place the food on the rack in the oven.
Press the **Grill** ()button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.
(The maximun grilling time is 60 minute.)



4. Press the **Start** () button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

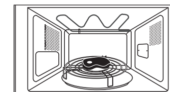
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** ()button.



Result : The following indications are displayed:

Combi (microwave and grill mode)
600 W (out power)

Select the appropriate **Power level** () by pressing the **Combi** () button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.

h 10 min | min 1 min | 10 s

4. Press the **Start** () button.



Result : Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.





MULTISTAGE COOKING

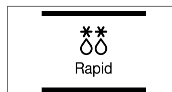
Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

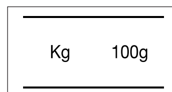
- Defrosting
- Cook I
- Cook II

You can set between two and three stages in multistage cooking.
If you set three stage, the first stage must be defrosting.
Don't press **Start** (◇) button until you've set the final stage.

1. Press the **Rapid Defrost** (⁂) button once or more times.

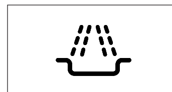


2. Set the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).

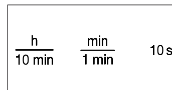


3. Press the **Power Level** (♨) button.
   The microwave mode (I) :

   ♨ ; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** (♨) button again one or more times. (600 W in the example)



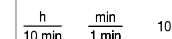
4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (4 minutes in the example).



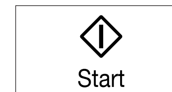
5. Press the **Grill** (ᙀ) button.
   The grill mode (II):



6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (5 minutes in the example).
   (The maximun grilling time is 60 minutes.)



7. Press the **Start** (◇) button.



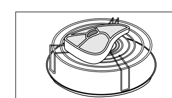
Result : The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.

- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18~19.

ENGLISH

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop** (⊽) and **Start** (◇) buttons at the same time.



Result : The oven will not beep each time you press a button.

OFF

2. To switch the beeper back on, press the **Stop** (⊽) and **Start** (◇) buttons again at the same time.



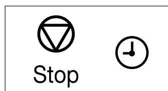
Result : The oven operates with the beeper on again.

On

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

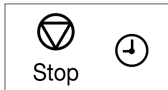
1. Press the **Stop** (⊽) and **Clock** (◷) buttons at the same time.



Result : The oven is locked (no functions can be selected).

L

2. To unlock the oven, press the **Stop** (⊽) and **Clock**(◷) buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.





Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.





Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.





ENGLISH

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup 150 ml or mug 250 ml in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½ -7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.





Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

ENGLISH

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500 g	10-12	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	6-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1000 g	25-28		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pcs)	6-7	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pcs)	11-13		
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1½-2 3-4	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.





Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out food.

Fresh food	Portion	Preheat time (min.)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	3	Grill only	6-7	5-6
	Instructions				
	Put the toast slices side by side on the rack.				
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	3	Grill only	3-4	2-3
	Instructions				
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.				
Grilled tomatoes	250 g (2 pcs)	3	300 W + Grill	5½-6½	-
	Instructions				
	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.				
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instruction				
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instruction				
	Prepare chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.				
Baked potatoes	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instruction				
	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.				

Fresh food	Portion	Preheat time (min.)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Frozen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instruction				
	Put the frozen pasta (-18°C), e.g. lasagne, tortellini or caneloni in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen fish gratin	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instruction				
	Put the frozen fish gratin (-18°C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instruction				
	Put the frozen pizza snacks (-18°C) or mini quiches in a circle on the rack.				
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instruction				
	Put the frozen cake pieces (-18°C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.				





MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

 **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

 **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

 **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.





STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE73MT
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1150 W 1100 W 2250 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 352 mm 330 x 211 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 12.5 kg approx

ENGLISH

life time is 10years

SAMSUNG

Manufacturer: SAMSUNG ELECTRONICS (M) SDN.BHD.
(CO. NO. 186991-D)
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits,
Area 21, Industrial Park,
42000 Port Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
Tel: 03-31761068(12 Lines) Fax: 03-31763461





LVD:
NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:
NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	

Code No.: DE68-04091P